



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

BLEND

TINTO



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Ano vitícola	2017 foi um ano muito seco, em que as maturações se desenrolaram com pouca água a suportar. Foi das vindimas mais precoces de que há memória no Douro, com mostos ricos e concentrados, a mostrar tendência para um grau alcoólico alto. O resultado foram vinhos de elevada qualidade, bastante homogénea entre as várias parcelas.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta. Condução em cordão uni e bilateral, podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago à bago" por uma máquina de seleção ótica. A vinificação decorreu em lagar, com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros.
Em prova	Apresenta cor rubi intensa carregada. No aroma, destaca-se a fruta madura, envolvida pelas notas a especiarias, especialmente pimenta preta, adquiridas pelo estágio em madeira. Em prova este vinho apresenta-se equilibrado, sem sobreposição dos taninos. Estruturado, cheio, com acidez viva. Final longo, com toque balsâmico.
À mesa	Vinho muito gastronómico, acompanha na perfeição pratos típicos tradicionais portugueses. O seu perfil equilibrado permite ainda ser apreciado a solo. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14 % Acidez Total: 5,20 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,61 Açúcares Residuais: <0,6 g/l