



CIRCA 1906

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

MALVASIA  
FINA  
BRANCO



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Malvasia Fina
Ano vitícola	Tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
Viticultura	Vinha de 20 anos da casta Malvasia Fina. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Uvas foram vindimadas à mão durante o mês de Setembro para caixas de 25 kg.
Vinificação	Após uma selecção de cachos na vinha, os bagos foram escolhidos por triagem ótica à entrada da adega, de modo a aproveitarem-se apenas os bagos perfeitos. Estas foram depois refrigeradas, desengaçadas e prensadas em ambiente inerte. A subsequente decantação a frio e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Estágio	Cubas de aço inoxidável
Engarrafamento	Janeiro de 2017
Em prova	Este vinho demonstra uma cor cítrica muito leve, com aromas de flores brancas e citrinos. No palato revela suavidade mas também uma complexidade favorecida pelo clima do ano. É um vinho cheio de mineralidade e frescura, com um final longo e muito agradável.
À mesa	Este vinho pode ser servido como aperitivo ou a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 7 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 12,6% Acidez Total: 5,80 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,13 Açúcares Totais: <0,6 g/l