



CIRCA 1598

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

SOUSÃO

TINTO



Ano	2020
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Sousão
Ano vitícola	Considerado de uma forma geral um ano quente e seco, exigiu acompanhamento e cuidados constantes durante todo o ciclo vegetativo. O primeiro desafio ocorreu graças à Primavera quente e com precipitação, que contribuiu para aparecimento de doenças. A menor fertilidade, e consequentemente menor número de cachos, resultou numa produção significativamente inferior às produções de anos anteriores. O calor excessivo no verão contribuiu igualmente para este baixo rendimento. Um ano caracterizado por uma vindima curta, que ocorreu sobre condições normais de precipitação. Apesar de todos os desafios, os vinhos demonstram uma incrível concentração e níveis de acidez e álcool bastante equilibrados.
Viticultura	Vinha extreme da casta Sousão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A fermentação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.
Engarrafamento	2021
Em prova	Cor rubi opaca, carregada, típica dos vinhos da casta Sousão. Aroma intenso a frutos silvestres e vermelhos maduros, em especial mirtilo e cereja. Na boca cativa pela sua acidez viva, com taninos suaves, mas estruturados. Um Douro de perfil surpreendente, equilibrado e extremamente fresco.
À mesa	Um vinho de elevada aptidão gastronómica, principalmente devido à sua frescura. Acompanha pratos fortes, da cozinha tradicional portuguesa, tal como, lampreia, cabidela, sarrabulho e sardinha assada. Deve ser consumido a uma temperatura de 14° a 16°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 6,7 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,12 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Junho 2021