



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

**SYRAH OAK
MATURED**

TINTO



Ano	2017
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
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. Apesar dos baixos rendimentos na região, decorrentes da seca, os vinhos produzidos neste ano mostram um grande potencial de qualidade.
Viticultura	Vinha extreme da casta Syrah. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	Após cuidadosa seleção de uvas da casta Syrah, a vinificação foi efetuada em lagares, após uma maceração pré-fermentativa a frio.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	Maio de 2019
Em prova	Apresenta uma bonita cor rubi, aroma intenso a frutos vermelhos maduros, com nuances de baunilha e especiarias, elegantemente combinadas. Em prova, marcado pela qualidade dos taninos maduros e vivacidade da acidez, revelando um final frutado muito próprio.
À mesa	Harmoniza na perfeição com queijos intensos, presunto e pratos de caça. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 20 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 15,30% Acidez Total: 5,10 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,59 Açúcares Residuais: 0,6 g/l