



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

SYRAH
UNOAKED

TINTO



Ano	2018
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
Ano vitícola	Ano anómalo, em comparação com os últimos 5 anos. Inverno frio e seco, Primavera e início do Verão, frios e chuvosos, e numa segunda fase, Verão quente e seco. A vindima teve início em meados de Setembro, cerca de 10 dias de atraso face à média. Decorreu sob boas condições climáticas, praticamente sem ocorrência de precipitação, com temperaturas amenas a altas, proporcionando mostos de grande qualidade, com bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.
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. Este vinho é engarrafado no ano seguinte ao da sua produção, promovendo a exuberância e a força da juventude no seu perfil.
Estágio	8 meses em cubas de aço inoxidável.
Engarrafamento	Maior de 2019
Em prova	De cor rubi intenso, revela no nariz aromas a frutos vermelhos frescos, com toque de fumado característico. Vinho redondo na boca, com taninos sedosos e um final muito persistente e equilibrado.
À mesa	Este vinho acompanha bem pratos de carnes grelhadas. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° e 18°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 14,70% Acidez Total: 5,40g/l (ác. Tartárico) pH: 3,59 Açúcares Residuais: <0,6 g/l