



CIRCA 1500 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

TINTA RORIZ
TINTO



Ano	2017
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	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. Contudo, a vindima das uvas de Tinta Roriz foi feita no ponto perfeito de maturação, garantindo elegância e equilíbrio.
Viticultura	Vinha extreme da casta Tinta Roriz.
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.
Estágio	18 meses
Engarrafamento	Maio de 2019
Em prova	Vinho de cor retinta e fechada e com aroma marcado a frutos vermelhos maduros. Tem um volume de boca envolvente e surpreendente, quando pensamos na casta em questão, que o torna ainda mais admirável. A sua acidez e estrutura tânica prometem um bom e longo envelhecimento.
À mesa	Harmoniza muito bem com uma entrada à base de queijos intensos, foie gras, ou à refeição com pratos de peixe gordo ou carne. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 15,00% Acidez Total: 5,5 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,40 Açúcares Residuais: < 0,6 g/l