



CIRCA 1500



QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO - PORTUGAL

TINTO CÃO

TINTO



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinto Cão
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 Tinto Cão.
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	12 meses de estágio parcial em barricas de carvalho francês
Engarrafamento	2020
Em prova	Cor rubi brilhante e aberta. Muito expressivo e frutado no nariz, a lembrar bombom de fruta, que se prolonga durante na prova. Destacam-se ainda no paladar notas frescas vegetais, elegantemente envolvidas com taninos sedosos, mas cheios de carácter, e acidez equilibrada.
À mesa	Apesar de muito versátil na ligação gastronómica, acompanha particularmente bem com pratos de cozinha tradicional portuguesa e petiscos. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14% Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,64 Açúcares Residuais: 0,8 g/l