



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

VIOSINHO

BRANCO



Ano	2018
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho
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 de 20 anos da casta Viosinho. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro para caixas de 25 kg.
Vinificação	Após uma selecção de cachos na vinha, os bagos foram escolhidos por triagem ótica, escolhendo os bagos perfeitos. Estes foram depois refrigerados, desengaçados e prensados em ambiente inerte. A subsequente decantação e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Estágio	Cubas de aço inoxidável
Engarrafamento	Março de 2019
Em prova	Vinho de cor cítrica cristalina e aromas minerais, e de fruta marcados por citrinos e maracujá. No palato a fruta intensa é muito bem equilibrada pela mineralidade e marcada acidez.
À mesa	Este vinho pode ser servido como aperitivo ou a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 7 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,6 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,25 Açúcares Residuais: <0,6 g/l