



CIRCA 1800

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

## VINTAGE PREFACIES

PORTO



Ano 2012

Denominação DOC Porto

Enólogo José Manuel Sousa Soares

Castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão

**Ano vitícola** Foi um ano seco, com um Inverno e a Primavera quase sem chuva, que levou a um atraso da rebentação e de todo o ciclo vegetativo face ao ano anterior. O Verão foi mais fresco que o habitual, com noites frias no final de Agosto.

**Viticultura** Vinha de castas tintas da Quinta. Condução em cordão bilateral e poda em talão.

**Vindima** Este Vintage foi produzido com uvas bem maduras e equilibradas, vindimadas manualmente com uma seleção muito criteriosa.

**Vinificação** Após vindima manual, as uvas foram cuidadosamente inspeccionadas e desengaçadas. Foi depois efetuada uma maceração intensa nas primeiras 48 horas para extrair todos os bons componentes das películas, tendo esta sido mais espaçada durante a fermentação. No final do inverno de 2014 selecionaram-se os vinhos para comporem o lote deste Vintage.

**Estágio** 3 anos em inox e madeira

**Em prova** O vinho resultou muito intenso, de cor "negra" e aroma limpo e fresco. A prova, apesar dos taninos bem presentes, apresenta-se redonda e muito frutada. É um vinho de grande potencial de envelhecimento, mas que já se pode apreciar desde já, com imenso prazer.

**Consumo ideal** É um vinho de grande potencial de envelhecimento, mas que já se pode apreciar desde já, com a particularidade de se ir transformando ao longo do tempo.

**Dados analíticos** Álcool: 20% Acidez Total: 4,53 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,72 Açúcares Redutores: 101 g/l