



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

VINTAGE

PORTO



Ano	2015
Denominação	DOP Porto
Enólogo	José Manuel Sousa Soares
Castas	70% Touriga Franca 30% Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão
Ano vitícola	Tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
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 no mês de Setembro, 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, seguindo-se uma fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.
Estágio	3 anos em inox e madeira
Em prova	Vinho retinto na cor, com tons violáceos vivos. No nariz apresenta aromas florais e de fruta madura muito intensos, como cassis e groselha, podendo ainda perceber-se notas mentoladas subtis. A prova, apesar dos taninos firmes, apresenta-se com um final equilibrado, fresco e prolongado, com uma excelente acidez que lhe confere uma enorme frescura.
Consumo ideal	É um vinho com grande potencial de envelhecimento por longos anos, mas que pode ser apreciado desde já. Tem a particularidade de se ir transformando e melhorando com o tempo.
Dados analíticos	Álcool: 20% Acidez Total: 4,50 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,54 Açúcares Redutores: 101 g/l