



CIRCA 1906

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

## BLEND

TINTO



Ano	2016
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Ano vitícola	Ao inverno quente e chuvoso de 2015, seguiu-se uma primavera fria em 2016, também com muita chuva, que criou grandes pressões de míldio. O verão chegou quente e seco, com impacto mais severo em parcelas expostas, mas com excelentes resultados em vinhas de maior altitude e castas com maturações mais tardias.
Viticultura	Uvas de vinhas extremas da Quinta. Condução em cordão uni e bilateral, podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro, com cuidadosa seleção de uvas.
Vinificação	Decorrida em cuba com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês de 600 litros.
Em prova	Muito equilibrado na boca e no aroma, refinados pelo estágio em madeira. Denso e suave, apresenta muita fruta, fragâncias balsâmicas e notas de madeira bem integradas. O final é intenso, fresco e prolongado.
À mesa	Particularmente agradável a acompanhar uma refeição, com uma entrada, pratos de carne ou mesmo por si só, em qualquer ocasião. Deve ser servido a 16° - 18°C de temperatura.
Data de consumo ideal	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos sem perder qualidade.
Dados analíticos	Álcool: 14%      Acidez Total: 5,20 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,49      Açúcares Residuais : < 0,6 g/l (glucose + frutose)