QUINTA DE VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

BRANCO DE VENTOZELO 2014

Produtor | Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial SA

Região | Douro

Denominação | DOC Douro

Cor | Branco

Reserva | 2014

Teor alcoólico | 13%

Vinificação

Branco de Ventozelo 2014 foi vinificado a partir das castas Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina, da Quinta de Ventozelo. As uvas foram colhidas manualmente entre final de Agosto e início de Setembro. Á chegada da Adega as uvas foram refrigeradas em camaras frigoríficas durante 8 horas, prensadas em prensa pneumática, seguiu-se decantação e iniciou-se a fermentação em cubas de aço inoxidável sendo posteriormente transferido para barricas.

Estágio

Efetuado em barricas de 300 litros, durante 8 meses.
Estágio combinado, 50% em barricas de carvalho francês e 50% em barricas de carvalho húngaro.
Na sua maior parte com madeira nova, apenas 20% das barricas de segunda utilização**.**

Nota de Prova

É um vinho complexo e intenso, com uma excelente acidez que revela um enorme potencial de envelhecimento.

Consumo

Acompanha na perfeição um peixe gordo, pratos com acidez expressiva como o *ceviche*, ou mesmo uma carne de intensidade média.
Um Branco para consumir todo o ano.
Pode ser guardado em cave fresca por mais alguns anos.
Deve ser consumido a uma temperatura entre 10º e 12ºC.

Enólogo | José Manuel Sousa Soares

COMPANHIA UNIÃO DOS VINHOS DO PORTO E MADEIRA LDA
Rua José Mariani 390
4400-195 VILA NOVA DE GAIA
PORTUGAL
T. +351 223 746 040
F. +351 223 746 049
gran.cruz.geral@grancruz.pt