



Produtor | Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial SA

Região | Douro

Denominação | DOP Douro

Cor | Tinto

Colheita | 2014

Teor alcoólico | 14%

Vinificação

Produzido exclusivamente a partir de uvas da casta Touriga nacional, da Quinta de Ventozelo. Após vindima manual, as uvas foram recebidas na adega, na linha especial onde as uvas são completamente desengaçadas e onde é feita uma seleção de cachos manual e posteriormente “bago a bago” por uma máquina de seleção ótica. Vinificação cuidada em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura.

Estágio

Para potenciar as principais características da casta não foi feito estágio em madeira.

Nota de prova

O Quinta de Ventozelo Touriga Nacional 2014, revela uma enorme qualidade aromática floral. Em boca, apresenta-se volumoso, bastante frescura e muita fruta, expressando toda a pureza de uma das mais nobres castas da região do Douro.

Consumo

Particularmente agradável a acompanhar uma refeição, com uma entrada, pratos de carne ou mesmo por si só, em qualquer ocasião.

Pode ser guardado em cave fresca por mais alguns anos.

Deve ser consumido entre 16º a 18ºC.

Número de garrafas | 6600

Enólogo | José Manuel Sousa Soares