



**Produtor** | Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial SA

**Região** | Douro

**Denominação** | DOC Douro

**Cor** | Branco

**Colheita** | 2014

**Teor alcoólico** | 13,5%

### Vinificação

Produzido exclusivamente a partir de uvas da casta Viosinho, da Quinta de Ventozelo.

Após vindima manual nos últimos dias de Agosto, as uvas tiveram algumas horas de maceração pelicular a baixa temperatura, na prensa pneumática.

A fermentação ocorreu em pequena cuba de inox a baixas temperaturas (15-16º), durante 18 dias, de forma a potenciar os aromas fermentativos de maracujá, maçã verde e citrinos.

### Nota de prova

O Quinta de Ventozelo Viosinho 2014, apresenta um conjunto exuberante e persistente de aromas de citrinos e maracujá. Em boca, apresenta uma excelente acidez, um distinto toque mineral e um leve vegetal que se prolonga até ao final.

### Consumo

É ideal quando servido como aperitivo, a acompanhar entradas ou qualquer prato de peixe.

Pode ser guardado em cave fresca por mais alguns anos.

Deve ser consumido entre 10º a 12ºC.

**Enólogo** | José Manuel Sousa Soares