



CIRCA 1906

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

VINTAGE

PORTO



Ano	2017
Denominação	DO Porto
Enólogo	José Manuel Sousa Soares
Castas	Castas tradicionais do Douro como Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, entre outras.
Ano vitícola	2017 foi um ano muito seco, em que as maturações se desenrolaram com pouca água a suportar. Foi das vindimas mais precoces de que há memória no Douro, com mostos ricos e concentrados, a mostrar tendência para um grau alcoólico alto. Apesar dos baixos rendimentos na região, decorrentes da seca, os vinhos produzidos neste ano mostram um grande potencial de qualidade.
Viticultura	Vinha de castas tintas da Quinta. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Uvas vindimadas manualmente no início de Setembro, com uma seleção muito criteriosa.
Vinificação	Após vindima manual, as uvas foram cuidadosamente inspecionadas 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 lagar com controlo de temperatura. Esta foi interrompida com adição de aguardente no momento exacto, seguida de um processo de envelhecimento em condições cuidadas de mínima oxidação.
Estágio	2 anos em depósitos de grande volume.
Em prova	Vinho retinto na cor, com tons violáceos vivos. No nariz apresenta aromas silvestres que evocam as matas mediterrânicas da Quinta. Este ano as notas de amora e frutos pretos maduros são particularmente intensas e profundas. É um vinho com distinta frescura e taninos marcados. O grau de complexidade é potenciado pelo volume de boca, com um final vivo e marcante.
Consumo ideal	Neste Vintage antevê-se uma evolução longa e harmoniosa em garrafa durante várias décadas, a fazer-se valer, mais do que de uma estrutura robusta, de um fino equilíbrio entre corpo e acidez.
Dados analíticos	Álcool: 20% Acidez Total: 5,01 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,58 Açúcares Redutores: 101 g/l