

QUINTA DE VENTOZELO



<i>Vinho</i>	Vinho tinto Vinzelo
<i>Castas</i>	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.
<i>Colheita</i>	2006
<i>Denominação</i>	DOC Douro
<i>País</i>	Portugal
<i>Produção</i>	150.000 garrafas (750ml)

Armazenar as garrafas deitadas, num sitio fresco (12°C a 14°C) longe da luz directa. Servir a 17-18°C. O vinho está pronto a ser bebido a partir do momento em que é lançado para o mercado. Ideal para acompanhar pratos de pastas, frango assado, queijos e pratos de carne.

Ano vitícola

Até á data da vindima, as reservas de água pluviais acumuladas durante o Inverno se situaram dentro dos valores normais para a zona, o que veio a favorecer o posterior desenvolvimento vegetativo e produtivo da videira. Durante a fase activa do ciclo vegetativo (Abril a Setembro), verificou-se por um lado, um mês de Maio seco e relativamente frio, e por outro valores da precipitação substancialmente elevados em Junho e Agosto, embora acompanhados de valores normais da temperatura do ar. Já a precipitação ocorrida durante Agosto, associada a valores de temperatura normais para a época, foi favorável a um adequado desenrolar da maturação. Na globalidade, há uma produção de nível médio em todas as castas, e previsivelmente um pouco mais baixa na Tinta Roriz, cujos cachos, mais pequenos e com maturação equilibrada, poderão conduzir a uma qualidade superior á média para esta casta.

Vinificação e envelhecimento

A fermentação e a maceração ocorrem em tanques de inox a temperatura controlada de 12°C, durante 8 a 10 dias, sem desengace. **Envelhecimento em cascos:** Não. O vinho amadurece em cubas de inox para preservar a frescurada fruta. **Filtração:** Filtrado e engarrafado na Quinta de Ventozelo.

Notas

Aspecto: Cor rubi limpida.
Nariz: Um aroma intenso, frutado e floral.
Boca: Uma lufada fresca de fruta na boca.

Análise

Alc./Vol.:	12%
Acidez total:	5.01 g/l
PH:	3.69
Açúcar residual:	2.6g/l

Imprensa

84 A spicy, fruity red, with red plum and berry flavours and hints of maple and butter. Drink now. *Wine Spectator*, Novembro 2007, Kim Marcus.

Quinta de Ventozelo Sociedade Agrícola e Comercial
 5130-135 Ervedosa do Douro, S.João da Pesqueira -Portugal
 tel: +351 254 732 167 fax: +351 254 731 180
www.quintadeventozelo.com
info@quintadeventozelo.pt

*Escondidinho (creme de batata salsa com carne de sol desfiada, coberto de salsa picada).
 Jantar em 29 de abril de 2009.*