



CIRCA 1598 1906

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

LOCI
TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	50% Tinta Amarela, 15% Touriga Franca, 15% Touriga Nacional, 10% Sousão, 10% Alicante Bouschet
Ano vitícola	Considerado um ano normal, seco, de boa produtividade no Douro. A precipitação registada durante o inverno, assim como em Abril e Junho, compensaram os meses muitos secos de Março e Maio, possibilitando o desenvolvimento normal da videira, sem ter a água como factor limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos e de boa qualidade.
Viticultura	Vinhas extremas, com idades entre os 20 e 30 anos.
Vindima	Vindima manual, na primeira semana de setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adega, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A vinificação foi feita em lagar, com maceração pré-fermentativa e controlo de temperatura. O lote resulta das primeiras fermentações de setembro.
Estágio	Estágio de 12 meses em barricas de 300 e 500 litros de carvalho francês de segundo e terceiro ano, das tanoarias Baron, Radoux e Seguin Moreau. Após o engarrafamento, o Loci estagiou por período de 8 meses em garrafa, até ao lançamento para mercado.
Engarrafamento	Fevereiro 2024
Em prova	Este vinho demonstra uma cor rubi e um perfil aromático marcado pela elegância, com aromas intensos a frutos silvestres e cerejas. De forma mais subtil, surge no nariz o carácter vegetal e especiado da Tinta Amarela. Na boca revela-se volumoso, mas delicado, com taninos envolventes e firmes. Termina frutado, longo e com frescura surpreendente.
À mesa	Vinho muito gastronómico, harmoniza na perfeição com pratos de cozinha tradicional portuguesa, pratos condimentados e caça. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14 % Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,52 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Outubro 2024