



CIRCA 1500

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

SYRAH OAK
MATURED
TINTO



Ano	2022
Denominação	IGP Duriense
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Syrah
Ano vitícola	Ano vitícola quente e seco. De destacar a reduzida precipitação, ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, e as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto. As condições climáticas condicionaram o desenvolvimento das doenças (míldio e oídio), reflectindo-se numa boa qualidade fitossanitária. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade, mas com pouco impacto na quantidade. Resultaram mostos com teores de açúcar, acidez total compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.
Viticultura	Vinha extreme da casta Syrah. Condução em cordão bilateral podado em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	Após cuidadosa seleção de uvas da casta Syrah, a vinificação foi efetuada em lagares, após uma maceração pré-fermentativa a frio.
Estágio	12 meses em barricas de carvalho francês.
Engarrafamento	2024
Em prova	De cor rubi carregada, o aroma revela elegância e complexidade que lhe é dada pelos aromas do estágio em barricas: especiarias e baunilha. Surgem ainda aromas a fruta vermelha fresca. Apresenta taninos marcados, boa estrutura, proporcionando em prova um final longo e volumoso.
À mesa	Harmoniza na perfeição com queijos, pratos condimentados, carne vermelha, caça. Deve ser consumido a uma temperatura entre 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 14 % Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,63 Açúcares Totais: <0,6 g/l
Documento revisto	Novembro 2024