



CIRCA 1500



QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

TINTA RORIZ

TINTO



Ano	2021
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Tinta RORIZ
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, d e boa qualidade, levemente menos alcoólicos.
Viticultura	Vinha extreme da casta Tinta RORIZ.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Setembro.
Vinificação	As uvas foram recebidas na adegas, na linha especial, com desengace total e escolha manual de cachos e posteriormente "bago a bago" por uma máquina de seleção ótica. A vinificação decorreu em lagar, com maceração pré e pós fermentativa e controlo dinâmico da temperatura.
Estágio	12 meses de estagio parcial em barricas usadas de carvalho francês.
Engarrafamento	2023
Em prova	Apresenta cor rubi, destacando-se no aroma a fruta vermelha madura, particularmente groselhas e morangos. De forma discreta, surgem nuances especiadas em segundo plano. Sedoso em prova, com frescura e estrutura elegantemente equilibradas. Termina frutado, macio e persistente.
À mesa	Harmoniza bem com queijos intensos, peixes gordos assados, carnes vermelhas e caça. Deve ser consumido a uma temperatura de 16° a 18°C.
Dados analíticos	Álcool: 13,5% Acidez Total: 5,3 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,49 Açúcares Residuais: <0,6 g/l
Documento revisto	Março 2025