



CIRCA 1559

QUINTA DE  
**VENTOZELO**  
DOURO - PORTUGAL

## VIOSINHO

### BRANCO



Ano	2024
Denominação	DOC Douro
Enologia	José Manuel Sousa Soares
Castas	Viosinho
Ano vitícola	Em Ventozelo o ano vitícola revelou-se promissor, marcado por condições climáticas favoráveis, que proporcionaram vinhos de elevada qualidade. Considerado um ano normal e quente, caracterizado por um inverno quente e chuvoso, com primavera igualmente quente. A componente hídrica possibilitou crescimento favorável da videira ao longo de todo o ciclo. A vindima teve início a 19 de agosto, durante um Verão quente e seco. Resultaram uvas brancas sãs, equilibradas no açúcar, e posteriormente, vinhos frescos, com bom volume.
Viticultura	Vinha de 20 anos da casta Viosinho. Condução em cordão bilateral e poda em talão.
Vindima	Vindima manual, durante o mês de Agosto.
Vinificação	Após uma selecção de cachos na vinha, à entrada da adega, estes foram refrigerados, desengaçados e prensados em ambiente inerte. A subsequente decantação e fermentação tiveram lugar a uma temperatura de 16°C.
Engarrafamento	2025
Em prova	De cor citrina e aparência cristalina. No aroma destacam-se as notas cítricas, com nuances de flor de laranjeira. Surpreendentemente fresco no nariz e equilibrado em prova, com a acidez a surgir compensada pelo volume de boca. Um vinho envolvente, de final redondo e macio.
À mesa	Este Viosinho é o aperitivo perfeito e a combinação ideal com marisco, peixes no forno ou pratos leves de carne. Deve ser servido entre 10 e 12°C.
Dados analíticos	Álcool: 13% Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,34 Açúcares Residuais: <0.6 g/l
Documento revisto	Fevereiro 2025