

# Quinta de Ventozelo



## QUINTA DE VENTOZELO WHITE VIOSINHO

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Viosinho.

### Denominação

DOC Douro.

### Teor Alcoólico

13,5%.

### Notas de prova

Vinho de cor amarelo-pálida com reflexos esverdeados. Aroma intenso a citrinos, surgindo discretamente notas doces de flores brancas. Revela acidez envolvente no paladar, estrutura delicada e um final persistente.

### Harmonização

Este Viosinho é o aperitivo perfeito e a combinação ideal com marisco, peixes no forno ou pratos leves de carne.



## QUINTA DE VENTOZELO WHITE MALVASIA FINA

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Malvasia Fina.

### Denominação

DOC Douro.

### Teor Alcoólico

12,5%.

### Notas de prova

De cor clara e citrina. Apresenta aroma elegante, dominado por notas florais, seguidas de uma frescura aromática a tangerina. Em prova surge leve, com acidez viva e mineralidade expressiva.

### Harmonização

Ideal como aperitivo, a acompanhar pratos leves de peixe ou carnes brancas.



## QUINTA DE VENTOZELO WHITE BRANCO DE VENTOZELO

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Viosinho, Rabigato e Malvasia Fina.

### Tempo de Barril

8 meses sobre borras, com batonnage em barricas de 300 litros (50% de carvalho francês e 50% de carvalho húngaro).

### Teor Alcoólico

13,5%.

### Notas de prova

De cor dourado brilhante, este Branco de Ventozelo expressa o equilíbrio perfeito entre elegância e complexidade. No nariz surgem aromas a frutas de caroço, com nuances fumadas e doces a biscoito de manteiga. Em prova revela untuosidade envolta em frescura, terminando de forma persistente.

### Harmonização

Acompanha na perfeição peixe gordo, pratos com acidez expressiva como o ceviche, ou mesmo carnes de intensidade média.



## AZUL DE VENTOZELO ROSÉ

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Tinta Roriz.

**Denominação**  
DOC Douro

**Teor Alcoólico**  
11,5%.

**Notas de prova**  
Tonalidade salmão pálida. Aroma frutado delicado, sobressaindo notas a morango silvestre, com toque fresco de lima. Na boca revela estrutura e acidez vibrante.

**Harmonização**  
Este vinho pode ser servido como aperitivo ou a acompanhar pratos leves de peixe e carnes brancas.



## QUINTA DE VENTOZELO RED SOUSÃO TINTO

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Sousão.

**Denominação**  
DOC Douro.

**Teor Alcoólico**  
12%.

**Notas de prova**  
Tonalidade rubi opaca, com reflexos violeta. Aroma intenso a fruta (amoras e mirtilos) com notas vegetais, complexado por nuances de chocolate preto. Na boca apresenta frescura surpreendente, com taninos firmes, mas redondos. Um Sousão cheio de personalidade, com toque de rusticidade característica desta casta.

**Harmonização**  
Um vinho de elevada aptidão gastronómica, principalmente devido à sua frescura. Acompanha pratos fortes, da cozinha tradicional portuguesa, tal como, lampreia, cabidela, sarrabulho e sardinha assada.



## QUINTA DE VENTOZELO RED SYRAH OAK MATURED

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Syrah.

**Tempo de barril**  
12 meses em barricas de carvalho francês.

**Teor Alcoólico**  
15%.

**Notas de prova**  
Com uma cor rubi intensa, este Syrah surpreende pelas notas intensas a frutos do bosque maduros, combinadas com toque de especiarias delicadas. Na boca revela complexidade e taninos estruturados. Um vinho robusto, de acidez polida, com excelente potencial de envelhecimento.

**Harmonização**  
Harmoniza na perfeição com queijos, pratos condimentados, carne vermelha, caça.



## QUINTA DE VENTOZELO RED TINTA RORIZ

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Tinta Roriz.

**Tempo de Barril**  
12 meses de estagio parcial em barricas usadas de carvalho francês.

**Teor Alcoólico**  
14,5 %.

**Notas de prova**  
Apresenta cor rubi carregada, destacando-se no nariz a fruta vermelha e preta madura, com nuances florais e a especiarias. Revela-se fresco e estruturado em prova, com taninos expressivos e fruta bastante presente. Final longo e aveludado.

**Harmonização**  
Harmoniza bem com queijos intensos, peixes gordos assados, carnes vermelhas e caça.



## QUINTA DE VENTOZELO RED TINTA AMARELA

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Tinta Amarela.

**Tempo de Barril**  
18 meses.

**Teor Alcoólico**  
14,5 %.

**Notas de prova**  
Este vinho demonstra uma cor violácea, e um perfil aromático suave e frutado. É um vinho complexo na palato, profundo, mas delicado. Os aromas de fruta madra que se sentiam no nariz surgem com subtilidade também na boca e prolongam-se no final da prova.

**Harmonização**  
Harmoniza muito bem com uma entrada à base de queijos de intensidade média ou à refeição com pratos de peixe gordo ou carne.



## QUINTA DE VENTOZELO RED TINTO CÃO

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Tinto Cão.

**Denominação**  
DOC Douro.

**Teor Alcoólico**  
14%.

**Notas de prova**  
Cor rubi aberta, com tons azulados. Nariz extremamente frutado, com nuances tropicais e vegetais, que conferem um lado mais fresco. Em prova revela elegância e acidez equilibrada. Os taninos surgem delicados e bem integrados, terminando repleto de amplitude.

**Harmonização**  
Combina na perfeição com pratos leves de carnes brancas ou grelhadas, comida de conforto ou pratos vegetarianos simples.



## QUINTA DE VENTOZELO RED ESSÊNCIA TINTO

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Nacional e Touriga Franca.

**Tempo de barril**  
18 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês (50% novas e 50% usadas).

**Teor Alcoólico**  
14%.

**Notas de prova**  
Este vinho apresenta cor rubi carregada. Complexo aromaticamente, com predomínio de aromas de fruta preta e vermelha madura, envolvidos com toque fumado, como resultado do longo estágio em barrica. Na boca mostra-se vibrante, com fruta e taninos bem presentes. Termina em prova de forma persistente e com ligeiro especiado, revelando grande potencial de envelhecimento.

**Harmonização**  
Vinho gastronómico, que dada a sua complexidade combina especialmente bem com pratos de carne, caça ou condimentados.

## QUINTA DE VENTOZELO RED BLEND TINTO

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Viosinho, Malvasia Fina e Códega.

**Denominação**  
DOC Douro.

**Teor Alcoólico**  
12,5%.

**Notas de prova**  
Extramente fresco e aromático, no nariz destacam-se os aromas frutados a citrinos e pêra, com toque floral subtil. Apesar da elegância revelada na boca, surge estruturado, com mineralidade e acidez viva.

**Harmonização**  
Um vinho versátil, que pode ser servido como aperitivo, ou a acompanhar pratos leves, de peixe e carnes brancas, ou mesmo saladas.

Lorem ipsum



## VINHO DO PORTO VENTOZELO LATE BOTTLED VINTAGE 2014

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Alicante Bouschet.

**Denominação**  
DOC Douro.

**Teor Alcoólico**  
14,5%.

**Notas de prova**  
Aroma fresco, marcado pela fruta silvestre, com nuances delicadas e doces a especiarias. Demonstra concentração em prova, taninos redondos, terminando de forma equilibrada.

**Harmonização**  
Combinação perfeita com grande variedade de queijos, carnes e cozinha mediterrânea.



## QUINTA DE VENTOZELO RED TOURIGA NACIONAL

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Tinta Roriz.

### Tempo de Barril

12 meses de estagio parcial em barricas usadas de carvalho francês.

### Teor Alcoólico

14,5 %.

### Notas de prova

Apresenta cor rubi carregada, destacando-se no nariz a fruta vermelha e preta madura, com nuances florais e a especiarias. Revela-se fresco e estruturado em prova, com taninos expressivos e fruta bastante presente. Final longo e aveludado.

### Harmonização

Harmoniza bem com queijos intensos, peixes gordos assados, carnes vermelhas e caça.



## QUINTA DE VENTOZELO RED TOURIGA FRANCA

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Touriga Franca.

### Tempo de Barril

12 meses de estagio parcial em barricas de carvalho francês.

### Teor Alcoólico

14%.

### Notas de prova

Apresenta perfil frutado intenso, com a fruta vermelha madura a surgir com grande pureza. Com taninos texturados, revelando-se robusto e estruturado, com detalhe especiado no final da prova. Termina de forma longa e distinta.

### Harmonização

Harmoniza na perfeição com queijos, pratos condimentados, carnes vermelhas e caça.

# DOURO DUET COLLECTION SYRAH UNOAKED E OAK MATURED



## SYRAH UNOAKED

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Syrah.

### Denominação

IGP Duriense.

### Teor Alcoólico

14,5%.

### Notas de prova

A cor é rubi concentrada, com nuances violeta. Revela-se jovem no nariz, de aroma vibrante a frutos vermelhos (cerejas, groselhas) e silvestres, em particular, a amora. Muito expressivo e persistente na boca, cheio de frescura, terminando longo e com ligeiro picante.

### Harmonização

Acompanha bem alguns pratos de carne, como arroz de pato, petiscos ou pratos vegetarianos com cogumelos.

## OAK MATURED

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Syrah.

### Tempo de Barril

12 meses em barricas de carvalho francês.

### Teor Alcoólico

14%.

### Notas de prova

Com uma cor rubi intensa, este Syrah surpreende pelas notas intensas a frutos do bosque maduros, combinadas com toque de especiarias delicadas. Na boca revela complexidade e taninos estruturados. Um vinho robusto, de acidez polida, com excelente potencial de envelhecimento.

### Harmonização

Harmoniza na perfeição com queijos, pratos condimentados, carne vermelha, caça.

# DOURO DUET COLLECTION

## TOURIGA NACIONAL DO COMEAL E

## TOURIGA FRANCA VINHO DA SERRA



### TOURIGA NACIONAL DO COMEAL

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Nacional.

**Tempo de Barril**  
12 meses em barricas usadas de carvalho francês, de 300 e 500 litros.

**Teor Alcoólico**  
13,5%.

**Notas de prova**  
Este Touriga Nacional de uma só vinha, mostra uma cor violeta carregada. O aroma é exuberante, com fruta madura muito expressiva, sobressaindo ameixa preta e ginja. Na boca impressiona pelo equilíbrio e taninos sedutores. O final é fresco, longo e repleto de fruta.

**Harmonização**  
Harmoniza na perfeição com queijos intensos, pratos condimentados e caça.

### TOURIGA FRANCA VINHO DA SERRA

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Franca.

**Tempo de Barril**  
12 meses em barricas usadas de carvalho francês, de 300 e 500 litros.

**Teor Alcoólico**  
13,5%.

**Notas de prova**  
A Touriga Franca demonstra um excelente desempenho no terroir desta parcela, expressando toda a sua rusticidade e frescura. De cor granada intensa, no aroma sobressaem notas fruta vermelha (romã), com toque vegetal. Revela em prova admirável volume de boca. Os taninos surgem firmes, ligeiramente austeros, envoltos em frescura, proporcionando final de boca persistente.

**Harmonização**  
Harmoniza na perfeição com queijos intensos, pratos condimentados e caça.