



Douro

La primera referencia histórica de Ventozelo remonta a 1288. Sin embargo, la propiedad pasó a manos de los señores de Casa do Poço, de Lamego en 1569 por concesión del monasterio cristiano de S. Pedro das Águias.

Localizado en el banco izquierdo del río Douro, la topografía de la quinta, clima y terroir proveen las condiciones ideales para la viticultura y la producción de vinos de calidad. La combinación de factores naturales con las variedades mejor adaptadas a cada ecosistema permite la producción de complejos, elegantes y originales vinos que reflejan la esencia del lugar.

Azul de Ventozelo

Nombre:	• Azul de Ventozelo
Productor:	• Quinta de Ventozelo
Lugar de Origen:	• DOC Douro
Cepa:	• Touriga Franca, Touriga Nacional y Tinta Roriz
Grado Alcohólico:	• 13.4% Vol. Alc.
Barrica:	• Fermentación en tanques de acero inoxidable
Temperatura para servirlo:	• 16°C
Color:	• Intenso color violeta
Nariz:	• Aromas a fresca fruta roja y toques especiados
Boca:	• Revela una estructura de buen cuerpo en el paladar, con gran balance y un final muy palcentero y frutal.
Se recomienda servirlo con:	• Marida perfectamente con carnes a la parrilla.
Presentación:	• 750 ml

