



CV – CURRICULUM VITAE

DOURO DOC WHITE 2017

TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

Conditions

2017 was characterized by an extremely dry and hot year. The vegetative cycle was significantly fast, anticipating the harvest to the earliest date ever in our winemaking memory. We started picking white grapes on the 21st August and on August 26th we picked the first red grapes. In 2017 there was not much precipitation. During the months of June, July and August there were very high temperatures, which led to a hydric thermal and luminous stress, which conditioned the production of the vine. Nonetheless, there was an increase in production compared to 2016, even if not to the degree initially anticipated in the early part of the vegetative cycle. At the sorting table, there was very little fruit rejection, since 2017 was a year of very good phytosanitary conditions. Concentration in the berries, heat and lack of water during the maturation period, accelerated the ripening of the berries, resulting in musts of great complexity and quality.

Grape Origins

CV-Curriculum Vitae Douro White is produced from a very special plot – located at 600 metres altitude, with an average age of 80 years old. The vineyard is a 1 hectare plot, with many different varieties. The base is Rabigato, but other varieties such as Samarrinho, Donzelinho branco Viosinho, Codega, etc... are found.

Vinification and ageing

All grapes are de-stemmed before being slightly crushed by a pneumatic press and the resulting must decanted for 24 hours at 10° Celsius in 2,500 litre stainless steel vats. The must is then racked into new 225 litres French oak barrels, where it ferments for 25+ days at controlled temperatures between 10° and 14° Celsius. The wine will age in the same barriques for another 8 months, with *battonage*. CV-Curriculum Vitae is fermented and aged in a selection of the best barrels.

Bottling: June 2018. We bottled 1,931 75cl bottles and 35 Magnums 1.5L.

Notes

CV-Curriculum Vitae Douro White is a wine with a notable freshness, fine aromas and with citric notes, particularly grapefruit and lemon. The oak is well integrated, not overpowering the great natural acidity and fruity aromas. Mineral and with a magnificent acidity, this wine has a long life in bottle.

Condições

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima na Quinta Vale D. Maria se tenha iniciado no dia 21 de Agosto com as uvas brancas, e a 26 de Agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017 não houve muita precipitação. Durante os meses de Junho, Julho e Agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, o que condicionou a produção da videira. Ainda assim, houve um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, do calor e falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento dos bagos, e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

Origem das uvas

O CV- Curriculum Vitae Douro Branco nasce de uma parcela única com um *blend* de várias castas, predominando o Rabigato, mas onde também se encontram variedades como o Samarrinho, Donzelinho Branco, Viosinho, Codega e Gouveio, com as castas todas misturadas nas vinhas, com uma idade média de 80 anos. Esta parcela encontra-se a 600 metros de altura no concelho de Murça.

Vinificação e envelhecimento

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10°C, e em seguida passado a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 8 meses, com *battonage*. O CV-Curriculum Vitae é fermentado e envelhecido numa selecção das melhores barricas.

Engarrafamento: Junho de 2018. Foram produzidas 1931 garrafas de 75cl e 35 Magnums 1.5L.

Notas

O CV-Curriculum Vitae Douro Branco é um vinho com uma frescura notável, de aroma fino, com notas cítricas, particularmente a toranja e limão. A madeira está bem integrada, deixando assim as notas frescas e a fruta sobressair. Mineral e com uma óptima acidez, este vinho terá bastante longevidade em garrafa.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Francisca van Zeller

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13.8% vol
Acidez total / Total acidity: 6,1 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0.4 g/l

pH: 3.23
SO2 total / Total SO2: 88 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 0,7 g/l

www.vanzellersandco.com | www.facebook.com/vanzellersandco