

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos e que não pretendemos fazê-lo. Os vinhos elaborados pela natureza são aqueles que apresentam as características únicas de uma terra. São vinhos que têm vida própria na garrafa, mudando ao longo do tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



sem
pontuação
atribuída

CV - CURRICULUM VITAE DOURO TINTO 2018

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2017/2018 foi caracterizado por ser muito diferente da evolução dos últimos 5 anos. Tivemos um inverno seco e frio, seguido de uma Primavera fria e chuvosa e uma primeira parte do Verão também frio e chuvoso. Já a segunda parte do Verão foi muito quente e seco, circunstâncias desafiantes para todos os produtores do Douro. O desabrochar tardio das videiras e a alta precipitação durante a Primavera e arranque do Verão permitiram um ciclo vegetativo muito saudável, permitindo assim que as videiras recuperassem do stress hídrico sofrido em 2017. Embora um arranque de ano promissor e com potencial em 2018, a instabilidade do clima durante o ciclo produtivo, incluindo a persistência anormal de mildium e oidium durante Junho e algum stress hídrico e temperaturas altas na última fase do Verão, resultaram numa redução significativa do potencial de produção previsto inicialmente. As vindimas arrancou a meio de Setembro, com 10 dias de atraso em comparação com a média dos 10 anos passados. Constatavam-se boas condições climáticas, temperaturas amenas e secas durante a colheita. Na mesa de triagem das uvas, mais uma vez, houve muito pouco desperdício. Todas estas condições resultaram num mosto com grande capacidade de concentração, complexidade, frescura, com níveis de açúcar médios-altos e acidez e compostos fenólicos altos. A apanha das uvas brancas aconteceu entre 10 e 18 de Setembro, enquanto as uvas tintas foram apanhadas entre 17 de Setembro e 13 de Outubro de 2018.

CASTAS

Mais de 25 castas diferentes - incluindo Rufete, Tinta Amarela, Donzinhos Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz, and Touriga Nacional, entre outras.

VINIFICAÇÃO

CV - Curriculum Vitae Douro Tinto provém de uma única vinha no vale do rio Torto. Todas as uvas são colhidas à mão e selecionadas antes de serem desengaçadas e colocadas nos lagares. Todas as uvas são esmagadas a pé 2-3 dias antes do início da fermentação. O vinho irá fermentar em lagares e ocasionalmente ocorrerá a pisa a pé para extrair taninos, cor e sabor no vinho de forma equilibrada. Os vinhos são trasfegados para barricas de carvalho francês 75% novas (225 litros) para a fermentação malolática e envelhecimento durante 21 meses. O lote final é feito cerca de um mês antes do engarrafamento.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2019 (4.747 x 750mL + 251 Magnums + 50 Double-Magnums + 8 x 9000mL)

NOTAS DE PROVA

Durante a vida de qualquer enólogo, há vinhos e momentos que marcam a nossa vida e que, por isso, merecem ficar no nosso curriculum. Este é um desses vinhos. Chamámo-lhe CV - Curriculum Vitae. Criado pela Natureza, este vinho nasce numa vinha única com mais de 90 anos, no vale do Rio Torto com exposição solar a Norte, Este e Noroeste. Cada ano, este vinho surpreende pela sua complexidade aromática, a sua estrutura e longevidade. O CV Curriculum Vitae Douro Tinto 2018 tem tons violeta, vermelho escuro e púrpura. Notas de groselha preta, cerejas, ameixas e especiarias. É equilibrado, requintado e tem um travo prolongado na boca.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

TECHNICAL INFORMATION

Region: Douro

pH: 3,76

Total SO2: 83 mg/dm³

Soil: Schist

Volatile Acidity: 0,8 g/dm³

Total Sugars: 0,6 g/dm³

Alcohol: 15%

Total Acidity: 5,5 g/dm³