

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 d tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



95

Pontos
Robert Parker

CV - CURRICULUM VITAE DOURO TINTO 2019

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2018/2019 caracterizou-se por grandes oscilações de temperatura e valores pluviométricos anuais, que foram inferiores ao normal, tornando 2019 um ano seco. As condições climáticas conduziram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço do ciclo vegetativo face à média dos últimos cinco anos. Esse avanço desacelerou ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de alta pluviosidade durante o mês de abril, a evolução climática registada posteriormente contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos cachos na colheita.

A colheita começou, em geral, por volta do final de setembro e durou um pouco até mais tarde do que no ano anterior devido às boas condições climáticas de setembro e outubro.

A ocorrência de precipitação ocasional durante a vindima teve um impacto positivo na evolução da maturação porque a boa qualidade fitossanitária dos cachos permitiu esperar pela boa maturação da uva. A colheita proporcionou mostos de alta qualidade, geralmente com maior acidez, menor teor alcoólico e bom teor de compostos fenólicos. A vindima das uvas brancas decorreu de 6 a 16 de setembro e das uvas tintas de 16 de setembro a 11 de outubro de 2019.

CASTAS

Mais de 25 castas diferentes - incluindo Rufete, Tinta Amarela, DonzELHO 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 inal é feito cerca de um mês antes do engarrafamento.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2021 (5,474 x 750ml + 209 x 1500ml + 56 x 3000ml)

NOTAS DE PROVA

fi car no nosso curriculum. Este é um desses vinhos. Chamámos-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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

pH: 3,68

Total SO2: 116 g/dm³

Solo: Xisto

Acidez Volátil: 0,6 g/dm³

Total Açúcares: <0,9 g/dm³

Álcool: 15%

Acidez Total: 5,8 g/dm³