

# 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.



sem  
pontuação  
atribuída

## CV - CURRICULUM VITAE DOURO TINTO 2020

### CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por por as temperaturas altas nos meses de Verão, escassez de água e chuva em épocas desafiantes. No geral, foi um ano quente e seco.

Tivemos uma pressão acima da média de doenças, devido às chuvas nos meses de primavera e às temperaturas médias mais elevadas. O mildio destacou-se pela sua precocidade, em período de alta sensibilidade, com reflexos importantes na produção. O oídio permaneceu ativo até ao início do pintor o que exigiu um maior número de tratamentos até ao final do ciclo. Outras pragas potenciais tiveram pouco ou nenhum efeito no Baixo e no Cima-Corgo, esta última sub-região onde estão localizadas todas as vinhas da Van Zellers & Co. Uma boa acumulação de chuvas até ao final de abril (em abril a precipitação foi 35% superior à média) fez com que não faltasse água no solo para o desenvolvimento normal das vinhas. No entanto, um par de meses extremamente quentes e secos de julho e agosto (julho sendo o mais quente na memória desde 1931), criou algum stress hídrico nas plantas. Uma pequena chuva no dia 20 de Agosto ajudou a repor alguns níveis de água, mas no geral, o ciclo vegetativo em 2020 estava cerca de 5 a 16 dias adiantado em comparação com a média do período 2014-2019. Inesperadamente durante a última semana de agosto e as duas primeiras semanas de setembro houve uma surpreendente desidratação dos cachos, principalmente na Touriga Franca, que levou a uma perda de produção de 30% a 35% em relação a 2019 e a níveis de açúcar muito elevados se a colheita fosse ligeiramente atrasada.

Uma das vindimas mais difíceis da memória viva e escrita devido às concentrações muito elevadas de açúcares e à secura de muitos cachos, mas com mostos saudáveis e bons compostos fenólicos. Esta foi a Colheita para a "magia" dos enólogos.

### CASTAS

Criado pela Natureza, o CV Curriculum Vitae vem de uma única vinha velha com 100 anos, plantada com 35 castas diferentes. Com orientação solar a Norte, aqui encontram-se castas como Rufete, Tinta Amarela, Donzelinho Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz, 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. Este vinho estagiou 26 meses em barricas. O lote final foi feito em Janeiro e o vinho estagiou ainda 2 meses em aço inox até à data de engarrafamento.

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Março 2023 (5,873 X 750ml garrafas + 310 X 1500ml Magnums + 100 X 3000ml Double-Magnums)

### NOTAS DE PROVA

Durante a vide 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 100 anos, no vale do Rio Torto com exposição solar Norte. Cada ano, este vinho surpreende pela sua complexidade aromática, a sua estrutura e longevidade em garrafa. Com uma cor profunda vermelha e nuances violetas, o 2020 é marcado com fruta vermelha pura, como as cerejas, morangos e framboesas. Notas subtis de frutos negros aparecem, como cereja preta, mirtilos e groselha preta. Com taninos presentes e fruta explosiva em boca, esta colheita já dá provas da sua longa vida em garrafa. Experimente com tartes de caça ou vegetais no forno, carne de porco ou vaca assadas, ou um tradicional rosbfife com arroz de cogumelos. Sirva a 16°C.

### ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

pH: 3,57

Total SO2: 50 g/dm<sup>3</sup>

Solo: Xisto

Acidez Volátil: 0,7 g/dm<sup>3</sup>

Total Açúcares: 0,91 g/dm<sup>3</sup>

Álcool: 15%

Acidez Total: 5,6 g/dm<sup>3</sup>