

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 2009

CONDIÇÕES

O ano de 2009 foi razoavelmente seco. A pluviosidade no Inverno, Primavera e Verão foi de 20% a 40% inferior ao verificado no período de 1931/1990. As temperaturas mantiveram-se na média para a época, com exceção de períodos muito frios no início do Inverno e em Abril. Essas temperaturas muito baixas atrasaram o desenvolvimento normal da vinha. Por fins de Agosto uma vaga de calor acelerou a maturação, que se processou sob tempo muito quente e seco, com algumas videiras em stress hídrico. O início de Setembro mostrou-se muito promissor, com temperaturas amenas e humidade suficiente para assegurar uma maturação perfeita.

CASTAS

Um blend de mais de 25 castas diferentes, todas típicas do Douro, onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, o Donzelinho Tinto, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca, a Tinta Roriz, a Touriga Nacional, procedentes de vinhas velhas, situadas todas no vale do rio Torto, com idades superiores a 80 anos e exposição Sul, Nascente e Norte. Estas vinhas produzem uvas de grande frescura e concentração, em média com 14,5° Baumé.

VINIFICAÇÃO

Uvas desengaçadas, esmagadas e pisadas em lagares durante 2 dias, a temperaturas entre os 16°C e os 18°C antes de iniciada a fermentação, sendo depois fermentadas nos mesmos lagares (100% do total) com capacidade de 5.000 kgs, durante cerca de 8 dias a temperaturas controladas entre os 20°C e 26°C. Estágio em barricas novas (75%) e usadas de um ano (25%) de carvalho Francês durante cerca de 22 meses.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2011, 8.072 garrafas 75cl, 252 Magnums, 57 Double-Magnums, 16 garrafas de 5L e 8 garrafas de 9L.

NOTAS DE PROVA

Nas nossas vidas há momentos que marcam o nosso caminhar: são estes que fazem cada nota dos nossos CV's. Eu senti que este é um vinho especial, uma marca importante no meu CV enológico. Chamei-lhe CV-Curriculum Vitae, e desde a sua primeira colheita, em 2003 que é considerado um dos mais apreciados e cobiçados vinhos portugueses. O CV Curriculum Vitae Douro Tinto apresenta notas balsâmicas e de chocolate negro. O envelhecimento em barrica conferiu mais redondeza ao vinho e também uma tosta delicada. Os taninos são redondos e uma boa acidez que confere um final longo.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller / Sandra Tavares da Silva / Joana Pinhão / Mariana Brito

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 5,4 g/l

Solo: Xisto

Total SO2: 76 mg/l

Álcool: 15,6%

Total Açúcares: 3,0 g/l

pH: 3,77

Acidez Volátil: 0,71 g/l