

# 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 nossos 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.



## 95+

Pontos  
Robert Parker

## CV - CURRICULUM VITAE DOURO TINTO 2017

### CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2016/2017 foi caracterizado por ser um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo foi significativamente rápido, o que antecipou a data de vindima para a mais precoce de sempre na nossa memória enquanto produtores de vinho. Em 2017, não houve muita precipitação. Durante os meses de Junho, Julho e Agosto houve temperaturas muito elevadas, o que levou a um stress hídrico, o que condicionou a produção da videira. No entanto, houve um aumento da produção em relação a 2016, mesmo que não tenha sido ao grau inicialmente previsto na parte inicial do ciclo vegetativo. No tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de uva, uma vez que 2017 foi um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nas uvas, o calor e a falta de água durante o período de maturação aceleraram a maturação dos bagos, resultando em mostos de grande concentração, complexidade e qualidade muito elevada. A vindima das uvas brancas começou no dia 21 de Agosto e no dia 26 de Agosto procedemos à colheita das primeiras uvas tintas.

### CASTAS

Mais de 25 variedades diferentes - incluindo Rufete, Tinta Amarela, Donzelinho Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz, e Touriga Nacional, entre outras.

### VINIFICAÇÃO

O CV - Curriculum Vitae Douro Tinto provém de uvas tintas cultivadas nas nossas vinhas com mais de 90 anos de idade no Rio Torto com uma face norte, leste e noroeste. As uvas são desengaçadas e pisadas em lagares durante 2 dias a uma temperatura entre 16°C e 18°C antes do início da fermentação. Depois são fermentadas no mesmo lagares (100% do total com uma capacidade de 5.000 kgs), durante cerca de 8 dias, a temperaturas entre os 20°C e 26°C. Envelhecimento em barricas novas (75%) e com um ano de idade (25%) de carvalho francês, durante cerca de 22 meses..

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho, 2019

### NOTAS DE PROVA

Durante a vida de qualquer enólogo, há vinhos e momentos que marcam as nossas vidas, que merecem permanecer no nosso currículo. Este vinho é um deles. Chamamos-lhe CV - Curriculum Vitae. Cor Violeta, vermelho escuro e púrpura, com aromas a groselha preta, cerejas pretas, ameixas, picante, equilibrado, fino, final muito longo e frutado. Grande capacidade de envelhecimento. Perfeito para harmonizar com carnes de caça, vitela, porco, estufadas, grelhadas ou refugados, com vegetais assados, ou acompanhamentos mais condimentados. Servir a 16°C.

### ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 5,7 grs/dm<sup>3</sup>

Solo: Xisto

Total SO<sub>2</sub>: 96 mgrs/dm<sup>3</sup>

Álcool: 15%

Total Açúcares: 0,6 grs/dm<sup>3</sup>

pH: 3,75

Acidez Volátil: 0,8 grs/dm<sup>3</sup>