

# VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST  
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY HAND

O Homem desempenha um papel essencial na criação de vinhos, que nos transporta a níveis maiores de prazer e satisfação. Tudo começa com a mão do Homem, que planta a videira, cuida dela e colhe as uvas suculentas que essa planta produz. Os vinhos que são elaborados à mão, são combinados com a mestria semelhante à de um perfumista. Mistura os vinhos das diferentes pipas para criar o lote final. As diferentes notas que selecionamos e a combinação cuidadosa dos diferentes sabores criam o vinho final.



## 89-91

Pontuação  
Robert Parker

## VZ DOURO BRANCO 2017

### CONDIÇÕES

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima se tenha iniciado no dia 21 de Agosto com as uvas brancas, e a 26 de Agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017 não houve muita precipitação. Durante os meses de Junho, Julho e Agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, o que condicionou a produção da videira. Ainda assim, houve um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, resultante do calor e falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento dos bagos e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

### ORIGEM DAS UVAS

Para se conseguir a frescura ideal para o nosso VZ Douro Branco, colhemos uvas que crescem entre os 450 e os 600 metros de altitude no distrito de Murça. Aqui encontrámos vinhas com várias idades e exposições, com várias castas e que incluem Arinto, Rabigato, Viosinho, Gouveio e Códega.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10°C, e em seguida passado a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 9 meses, com battonage.

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2018. Foram produzidas 1583 garrafas de 75cl e 95 Magnums.

### NOTAS DE PROVA

O VZ 2017 Douro Branco é um vinho de grande equilíbrio, trazendo a frescura dos grandes vinhos brancos do Douro para a garrafa. O vinho tem uma cor palha brilhante e uma concentração fantástica de aromas cítricos e algumas notas tostadas. Com a fermentação a ocorrer nas mais elegantes barricas de carvalho francês, e o envelhecimento cuidado em barrica, o nosso VZ Douro Branco mantém a frescura elegante das vinhas velhas, simultaneamente demonstrando a sua complexidade. Este vinho tem um final longo em boca e terá uma longa vida em garrafa.

### ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller, Joana Pinhão, Francisca van Zeller

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 7,00 g/l

Solo: Xisto

Total SO2: 97,0 mg/l

Álcool: 12,6%

Total Açúcares: 0,7 g/l

pH: 3,11

Acidez Volátil: 0,3 g/l