

O Homem desempenhou 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. Estes vinhos resultam da mistura de vinhos de diferentes pipas para criar o lote final. As diferentes notas que selecionamos e a combinação cuidadosa dos diferentes sabores criam o vinho final.



94
Pontos
Robert Parker

PORTO OLD TAWNY 30 ANOS

CASTAS

Uma mistura de mais de 30 castas tintas diferentes, tradicionais do Douro, de vinhas velhas localizadas no Cima Corgo, sobretudo nos vales do Rio Torto e Rio Pinhão.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé, antes e durante o processo de fermentação. Quando o mosto está preparado para receber a aguardente vinica, a fortificação é feita num só momento ao adiciona-la ao mosto nos lagares. É necessário existir mais pisa para garantir uma boa homogenização do vinho e para parar a fermentação. O blend do mosto e da aguardente permanece em lagar por mais um a dois dias, com pisa ligeira apenas duas vezes ao dia (10 minutos de cada vez). Recolhe-se e armazena-se nas cubas junto com o vinho prensado (usamos as prensas tradicionais). Os vinhos envelhecem em barris de madeira de Porto muito antigos (mais de 100 anos) durante uma média de 30 anos.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda

NOTAS DE PROVA

O Porto Tawny 30 Anos da Van Zellers & Co é uma mistura de Portos velhos com uma média de 30 anos de envelhecimento em cascos de madeira antigos. Este Porto é engarrafado à medida que é encomendado, tornando possível a todos desfrutar deste belo vinho ao longo de muitos anos, partilhando connosco a sua evolução natural ao longo dos tempos. Camadas exóticas de fruta com mel, especiarias, damascos secos e nozes, exuberante, sedoso e sedutor. Servir ligeiramente fresco.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,6

pH: 3,52

Acidez Volátil: 0,65 grs/dm³

Acidez Total: 4,7 grs/dm³

Total SO₂: 52 mgrs/dm³