

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY HAND

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.



sem
pontuação
atribuída

WWW.VANZELLERSANDCO.COM

VZ DOURO BRANCO 2019

CONDIÇÕES

O ano vitivinícola de 2018/2019 foi caracterizado por grandes oscilações na temperatura e valores de precipitação anual, que foram inferiores ao normal, fazendo de 2019 um ano seco. As condições climáticas levaram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço no ciclo vegetativo, em comparação com a média dos últimos 5 anos. Este avanço abrandou ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de elevada precipitação durante o mês de Abril, a evolução climática registada posteriormente contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos bagos aquando da vindima. A vindima começou em geral por volta do final de Setembro e durou ligeiramente até mais tarde do que no ano anterior, devido às boas condições climáticas de Setembro e Outubro. A ocorrência de precipitação ocasional durante a vindima teve um impacto positivo na evolução da maturação, porque a boa qualidade fitossanitária dos bagos tornou possível esperar pela maturação das uvas. A vindima proporcionou mostos de alta qualidade, no geral com uma elevada acidez, níveis de álcool mais baixos e um bom nível de compostos fenólicos. A vindima das uvas brancas ocorreu de 6 a 16 de setembro e a vindima das uvas tintas foi feita de 16 de Setembro a 11 de Outubro de 2019.

CASTAS

Composto por Viosinho, Rabigato, Códega, Gouveio, e Arinto, e ainda uma Vinha Velha com cerca de 70 anos de idade.

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são desengaçadas antes de serem ligeiramente esmagadas por uma prensa pneumática e o mosto resultante é decantado durante 24 horas a 10° Celsius em cubas de aço inoxidável de 2.500 litros. Apenas o primeiro sumo da prensa é transformado em vinho. O mosto é arrecadado em barricas novas de carvalho francês com 225 litros, onde será fermentado durante 25+ dias a temperaturas controladas entre 10° e 14° Celsius. O vinho envelhece nos mesmos barris durante mais 9 meses com battonage. Todos os barris são depois provados individualmente e finalmente lotados e engarrafados na data indicada no rótulo.

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2020 (3,774 x 750ml + 30 x Magnums)

NOTAS DE PROVA

O VZ Douro Branco 2019 da Van Zellers & Co é feito a partir de uvas brancas tradicionais e indígenas colhidas à mão, cultivadas em diferentes sub-regiões do Douro. O processo de fermentação e envelhecimento em barricas cuidadosamente seleccionadas para o efeito, resulta num vinho muito elegante, fresco, vibrante, floral, mineral, intenso e com notas frutadas, com grande capacidade de envelhecimento. A elegante frescura do vinho torna-o o vinho ideal para cataplanas de mariscos, arroz de carnes leves, lasanhas ou saladas ricas.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 6,4 grs/dm³

Solo: Xisto

Total SO₂: 113 grs/dm³

Álcool: 13%

Total Açúcares: 0,6 grs/dm³

pH: 3,23

Acidez Volátil: 0,4 grs/dm³

WWW.FACEBOOK.COM/VANZELLERSANDCO/ 6 WWW.INSTAGRAM.COM/VANZELLERSANDCO/