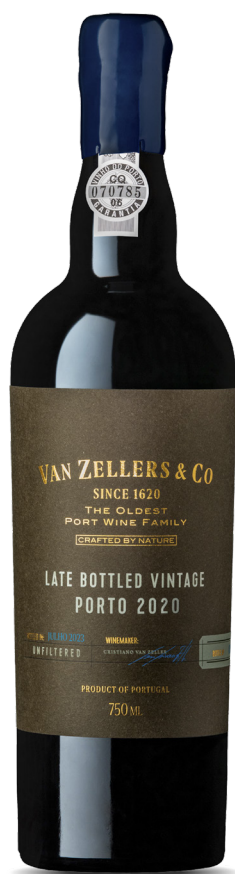


Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos e que não pretendemos fazer-lo. Os vinhos elaborados pela natureza são aqueles que apresentam 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.



PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2020

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por por as temperaturas altas nos meses de Verão, escassez de água e chuva em épocas desafiantes. No geral, foi um ano quente e seco.

Tivemos uma pressão acima da média de doenças, devido às chuvas nos meses de primavera e às temperaturas médias mais elevadas. O mildio destacou-se pela sua precocidade, em período de alta sensibilidade, com reflexos importantes na produção. O oídio permaneceu ativo até ao início do pintor o que exigiu um maior número de tratamentos até ao final do ciclo. Outras pragas potenciais tiveram pouco ou nenhum efeito no Baixo e no Cima-Corgo, esta última sub-região onde estão localizadas todas as vinhas da Van Zellers & Co.

Uma boa acumulação de chuvas até ao final de abril (em abril a precipitação foi 35% superior à média) fez com que não faltasse água no solo para o desenvolvimento normal das vinhas. No entanto, um par de meses extremamente quentes e secos de julho e agosto (julho sendo o mais quente na memória desde 1931), criou algum stress hídrico nas plantas. Uma pequena chuva no dia 20 de Agosto ajudou a repor alguns níveis de água, mas no geral, o ciclo vegetativo em 2020 estava cerca de 5 a 16 dias adiantado em comparação com a média do período 2014-2019. Inesperadamente durante a última semana de agosto e as duas primeiras semanas de setembro houve uma surpreendente desidratação dos cachos, principalmente na Touriga Franca, que levou a uma perda de produção de 30% a 35% em relação a 2019 e a níveis de açúcar muito elevados se a colheita fosse ligeiramente atrasada.

Uma das vindimas mais difíceis da memória viva e escrita devido às concentrações muito elevadas de açúcares e à secura de muitos cachos, mas com mostos saudáveis e bons compostos fenólicos. Esta foi a Colheita para a "magia" dos enólogos.

CASTAS

Criado pela Natureza, o Van Zellers & Co LBV Porto provém de vinhas muito velhas, com as castas misturadas. Existem mais de 25 diferentes castas tradicionais do Douro. Predominantemente Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca e Sousão, entre outras.

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas foram colhidas à mão e seleccionadas antes de entrarem para a adega. As uvas foram pisadas a pé, antes da fermentação, juntamente com 10% do total de aguardente calculada para ser adicionada ao mosto para a produção do Vinho do Porto final. Isto permite-nos macerar as uvas a temperaturas mais baixas e durante um período mais longo antes da fermentação. Quando o mosto chega ao grau de açúcar desejado para o Vinho do Porto final, faz-se a adição da aguardente restante, sendo a mesma feita num único momento, adicionando toda a restante aguardente no Lagar. Um pouco mais de pisa a pé, garante a perfeita homogeneização de todo o vinho e aguardente e a fermentação fica terminada. O vinho (mosto, películas, aguardente) permanece no Lagar por mais dois dias, com uma ligeira pisa duas vezes por dia (10 minutos de cada vez). Em seguida, é transferido para a cuba de armazenamento, juntamente com todo o vinho de prensa (usámos prensas verticais tradicionais). Os Vinhos do Porto foram depois envelhecidos em cascos de madeira muito antigos (com mais de 100 anos) e pequenas cubas de aço inoxidável até ao engarrafamento.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Fevereiro 2025, 2582 garrafas 75cl.

NOTAS DE PROVA

Engarrafado sem filtragem, à moda tradicional, o Late Bottled Vintage 2020 da Van Zellers & Co revela a profundidade e riqueza que caracterizam o nosso estilo. De cor rubi intensa, apresenta um aroma generoso de amoras silvestres em calda, cassis e notas subtis de alcaçuz, envoltas em especiarias quentes como pimenta preta moída e cardamomo. Na boca, mostra excelente estrutura e volume, com textura aveludada e uma integração elegante da aguardente vinica. A sua frescura natural equilibra a riqueza da fruta e promete uma bela evolução em garrafa.

Servir ligeiramente fresco, a cerca de 16°C.

Acompanhar com cheesecake de morango, queijo Serra da Estrela DOP ou trufas de chocolate para um final indulgente.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro
Solo: Xisto
Álcool: 20,2%

Baumé: 3,2
pH: 3,71
Acidez volátil: 0,23 g/dm³

Acidez Total: 4,0 g/dm³
SO₂ Total: 14 g/dm³
Açúcar Residual: 98 g/dm³