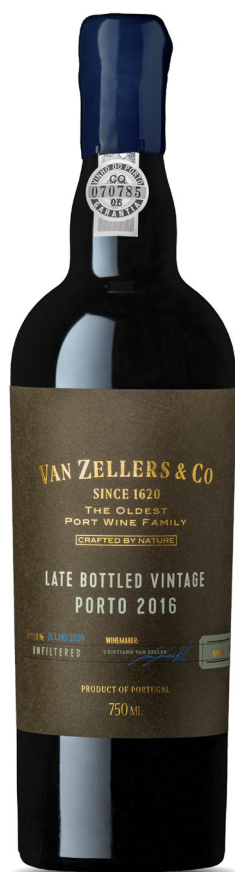


Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos e que não pretendemos fazer-lo. Os vinhos elaborados pela natureza são aqueles que apresentam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



Sem
pontuação
atribuída

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2016

O ANO VÍTICOLA

O ano vitícola de 2015/2016 foi o ano do maestro e da sua batuta. O momento da vindima tinha que ser escolhido com redobrados cuidados, para obter o equilíbrio perfeito em todos os Vinhos Brancos, Tintos e Vinhos do Porto. Um profundo conhecimento da vinha, um estudo cuidadoso das previsões meteorológicas e muita paciência foram os fatores-chave para decidir quando fazer os tratamentos da vinha e na escolha das datas de vindima. O inverno começou quente, mas com muita precipitação. Este foi um arranque perfeito do ano vitícola, pois o solo necessitava de se reabastecer com água depois de um ano de 2015 extremamente seco. Choveu cerca de 80 mm mais do que a média dos últimos 30 anos. Esta intensidade de chuva foi muito bem-vinda e continuou ao longo dos meses de Abril e Maio. A chuva constante e baixas temperaturas ao longo dos meses de Primavera exigiu cuidados e atenção extras em todas as nossas vinhas. Nas vinhas mais antigas, as videiras estão plantadas muito próximas umas das outras, com bardos mais estreitos. Com tanta chuva, toda a flora natural explodiu no meio das vinhas, de uma forma mais descontrolada do que o normal. Esse crescimento, no entanto, agiu para evitar a propagação do mildio, o que significou que a grande maioria das nossas uvas não precisou de grandes tratamentos para se manter totalmente saudáveis. Tivemos uma diminuição na produção, pois cada videira produziu menos cachos do que a média tendo, como contrapartida, um aumento substancial da concentração de sabores e aromas em cada cacho. Os meses de Junho e Julho foram bastante moderados em termos de temperatura. Em Agosto as temperaturas foram extraordinariamente elevadas, o que diminuiu a velocidade do processo de maturação. Felizmente, algumas chuvas nos dias 24 e 26 de Agosto, reequilibraram a maturação. Começámos a colher as uvas brancas no dia 5 de Setembro. A vindima das parcelas para os vinhos Douro Tinto começou no dia 12 de Setembro. Cada dia de colheita foi cuidadosamente seleccionado, observando o desenvolvimento dos níveis de açúcar e particularmente levando em conta os níveis de acidez para manter o equilíbrio num ano tão atípico. Para o produtor paciente, as chuvas nos dias 12 e 13 de Setembro trouxeram a água necessária para terminar a maturação e, por isso, assistimos à entrada na adegas de uvas em perfeito estado de maturação. No final, 2016 acabou sendo, também, um ano que produziu um Porto Vintage memorável!

CASTAS

Mais de 25 diferentes castas de uvas tintas tradicionais do Douro, predominantemente de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão.

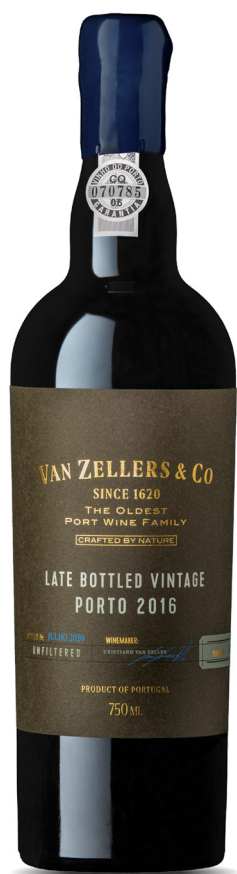
VINIFICAÇÃO

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/álcool produzido 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 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 início de Julho de 2020.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2020, em 2.895 garrafas de 750ml

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 d tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



Sem
pontuação
atribuída

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2016

NOTAS DE PROVA

Os Portos LBV Van Zellers & Co. são produzidos a partir de castas tradicionais e indígenas do Douro, colhidas à mão, cultivadas em diferentes sub-regiões do Douro. As uvas são pisadas a pé em lagares de granito e fermentam nos mesmos lagares durante 2 a 5 dias. Quando o mosto atinge o nível de açúcar residual final pretendido, a aguardente é adicionada ao mosto para parar a fermentação. Depois de terminada a fermentação, o novo Vinho do Porto envelhece, entre 36 e 48 meses, em cascos, cubas e tonéis de madeira muito antigos, com uma capacidade entre 600 e 10.000 litros.

Engarrafado sem filtração, o Porto Van Zellers & Co. 2016 LBV é um Late Bottled Vintage tradicional, de cor rubi profunda, nariz floral, cerejas pretas, cassis, framboesas, especiarias de cedro, taninos aveludados. Elegante e suave, o vinho do Porto Van Zellers & Co. LBV tem um grande equilíbrio e requinte e um final muito longo e frutado.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller, Joana Pinhão e Manuel Soares

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,7

pH: 3,75

Acidez volátil: 0,3 grs/dm³

Acidez Total: 4,0 grs/dm³

SO2 Total: 98 mgrs/dm³