

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.



88 Pontos
Robert Parker

17 Pontos
Revista Grandes
Escolhas

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2017

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2016/2017 foi caracterizado por ser um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo foi significativamente rápido, o que antecipou a data de vindima para a mais precoce de sempre na nossa memória enquanto produtores de vinho. Em 2017, não houve muita precipitação. Durante os meses de Junho, Julho e Agosto houve temperaturas muito elevadas, o que levou a um stress hídrico, o que condicionou a produção da videira. No entanto, houve um aumento da produção em relação a 2016, mesmo que não tenha sido ao grau inicialmente previsto na parte inicial do ciclo vegetativo. No tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de uva, uma vez que 2017 foi um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nas uvas, o calor e a falta de água durante o período de maturação aceleraram a maturação dos bagos, resultando em mostos de grande concentração, complexidade e qualidade muito elevada. A vindima das uvas brancas começou no dia 21 de Agosto e no dia 26 de Agosto procedemos à colheita das primeiras uvas tintas.

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 (usamos 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

Julho 2021, 2.996 garrafas de 750ml

NOTAS DE PROVA

Engarrafado como os LBV's tradicionais, sem filtração, o Van Zellers & Co. 2017 LBV Porto tem uma cor rubi profunda, nariz marcado pela fruta madura deste ano mais quente e seco, com taninos aveludados e encorpado na boca. Tem ainda um grande equilíbrio e um final muito longo e frutado. Ideal para acompanhar sobremesas, como cheesecake e bolos de chocolate. Servir a 16°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

Baumé: 3,8
pH: 3,71
Acidez volátil: 0,33 g/dm³

Acidez Total: 4,4 g/dm³
SO₂ Total: 99 mg/dm³
Açúcar Residual: 112 g/dm³