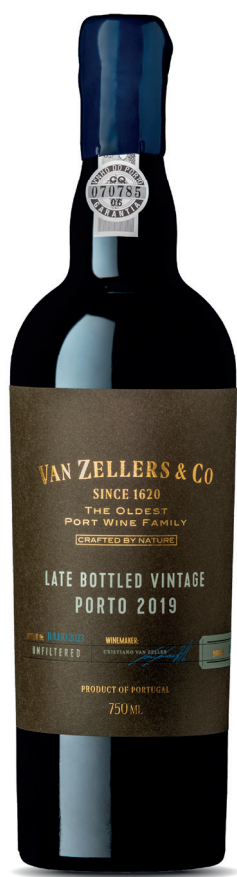


Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos e que não pretendemos fazer-lo. Os vinhos elaborados pela natureza são aqueles que apresentam 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 2019

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2018/2019 caracterizou-se por grandes oscilações de temperatura e valores pluviométricos anuais, que foram inferiores ao normal, tornando 2019 um ano seco. As condições climáticas conduziram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço do ciclo vegetativo face à média dos últimos cinco anos. Esse avanço desacelerou ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de alta pluviosidade durante o mês de abril, a evolução climática registada posteriormente contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos cachos na colheita.

A colheita começou, em geral, por volta do final de setembro e durou um pouco 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 cachos permitiu esperar pela boa maturação da uva. A colheita proporcionou mostos de alta qualidade, geralmente com maior acidez, menor teor alcoólico e bom teor de compostos fenólicos. A vindima das uvas brancas decorreu de 6 a 16 de setembro e das uvas tintas de 16 de setembro a 11 de outubro de 2019. Agosto procedemos à colheita das primeiras uvas tintas.

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

Julho 2023 em 5,695 x 750ml garrafas

NOTAS DE PROVA

Engarrafado como um LBV tradicional, sem filtração, o Van Zellers & Co 2019 LBV Porto apresenta uma cor rubi profunda, aroma a frutos pretos em calda, especiarias de pimenta, cardamomo e cassis. Aguardente bem integrada, resultando num vinho equilibrado, com bom volume. Vai evoluir lindamente em garrafa.

Servir a cerca de 16°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

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

Baumé: 3,6
pH: 3,48
Acidez volátil: 0,2 g/dm³

Acidez Total: 4,5 g/dm³
SO2 Total: 46 g/dm³
Açúcar Residual: 103 g/dm³