

# 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

## VZ DOURO BRANCO 2020

### CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2019/2020 caracterizou-se por algumas oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual relativamente aos valores históricos, tornando-o um ano quente e seco.

Como resultado das chuvas da primavera, houve um alto nível de pressão da doença. O míldio destacou-se pela sua precocidade, em período de alta sensibilidade, com reflexos importantes na produção. O oídio permaneceu ativo até ao início do outono 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. Infelizmente, 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 ao todo, 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.

A vindima das uvas brancas decorreu de 3 a 5 de setembro e das nossas tintas de 12 a 28 de setembro de 2020.

### 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 colhidas à mão e selecionadas antes de serem desengaçadas e levemente esmagadas por uma prensa pneumática. A acidez do mosto é cuidadosamente medida e apenas o primeiro mosto é fermentado e envelhecido em barricas novas e usadas de carvalho francês (225 e 500 litros). O vinho envelhece nas mesmas barricas por mais 9 meses com battonage, antes do lote final.

### ENGARRAFAMENTO

Julho 2021 ((2.820 x 750ml + 61 x Magnums)

### NOTAS DE PROVA

Van Zellers & Co 2020 VZ Douro Branco é produzido com uvas autóctones do Douro, encontradas em vinhas mais velhas, cultivadas no distrito de Murça a cerca de 500 m de altitude. Este vinho é Crafted by Hand, o que significa que a mistura é uma das partes mais importantes da vinificação. Misturamos diferentes vinhedos para produzir um vinho fresco, com raspas de limão, folhas de limoeiro, um toque de notas florais e uma sensação na boca mineral. Longo e intenso, este vinho envelhece lindamente em garrafa.

### ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 12,2%

pH: 3,15

Acidez Volátil: 0,4 g/dm<sup>3</sup>

Acidez Total: 6,7 g/dm<sup>3</sup>

Total SO<sub>2</sub>: 130 mg/dm<sup>3</sup>

Total Açúcares: 0,99 g/dm<sup>3</sup>