

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 2022

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2021/2022 teve um Inverno quente e seco, e uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. Durante o ciclo vegetativo houve uma precipitação média muito baixa, e temperaturas altas particularmente nos meses de Maio, Julho e Agosto. Este clima teve, principalmente, um impacto positivo nas uvas, particularmente o que toca à pressão de míldio e oídio, que foi muito reduzida, dando fruta muito saudável. Foi um ano de poucos tratamentos, e onde nos focámos essencialmente no restabelecimento de equilíbrio no solo, em particular nas nossas vinhas mais velhas em Murça e no Rio Torto (que dá origem ao CV Curriculum Vitae). As nossas práticas de viticultura regenerativa, que foca o solo como base de crescimento da planta, e de proliferação de outras espécies que beneficiam o equilíbrio do ecossistema, têm vindo a demonstrar cada vez melhores resultados, não só na uva, mas em toda a natureza circundante com atração visível de aves. Por outro lado, a reduzida precipitação limitou o acesso de água da videira, o que provocou um desenvolvimento precoce das uvas.

Nas vinhas da Van Zellers & Co, registámos menos 37% de produção de uvas nas diferentes vinhas próprias e de lavradores, comparado com 2021. A vindima iniciou-se a 26 de Agosto com as uvas brancas das castas Códega e Arinto, que compõem o VZ Branco. A fruta apresentou, em média, condições muito boas e a vindima decorreu de forma pausada devido a alguma precipitação em Setembro. As primeiras uvas tintas foram colhidas a 30 de Agosto, e a vindima terminou dia 24 de Setembro.

CASTAS

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. Selecionamos uma vinha velha (cerca de 70 anos), e criamos um blend com Viosinho, Rabigato, Códega de Larinho, Gouveio e Arinto.

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

Setembro 2023 (5302 x 750ml e 401 x 1500ml)

NOTAS DE PROVA

O Van Zellers & Co 2022 VZ Douro Branco tem uma expressão marcante de frutas tropicais e frutas cítricas, como abacaxi, maçã, limão e flor de laranjeira. É fresco e vibrante, com densidade e profundidade suportadas pela fermentação e envelhecimento em barricas. Irá envelhecer muito bem em garrafa e é idealmente acompanhado por queijos amanteigados, marisco ou pratos de bacalhau.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 12%

pH: 3,35

Acidez Volátil: 0,3 g/dm³

Acidez Total: 6,7 g/dm³

Total SO₂: 126 mg/dm³

Açúcar residual: 1,26 g/dm³