VAN ZELLERS & Co
SINCE 1620
THE OLDEST
PORT WINE FAMILY
CRAFTED BY NATURE

PORTO VINTAGE 2017

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os nossos sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos e que não pretendemos fazê-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.

93
Pontos
Robert Parker

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2016/2017 foi caracterizado por ser um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo foi significativamente rápido, antecipando a vindima à data 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. Mais um ano em que se produziu um Porto Vintage memorável!

CASTAS

Mais de 25 variedades diferentes - incluindo Rufete, Tinta Amarela, Donzelinho Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz, e Touriga Nacional, entre outras.

VINIFICAÇÃO

Os Vinhos do Porto Vintage da Van Zellers & Co são elaborados com práticas tradicionais. Todas as uvas são cuidadosamente selecionadas numa mesa de triagem. As uvas são pisadas a pé em velhos lagares de granito e fermentam no mesmo lagares entre 2 a 5 dias com o engaço, e com 15% do total da aguardente para homogeneizar a aguardente e mosto e permitir um período de fermentação ligeiramente mais longo. A pisa a pé ocorre durante toda a fermentação. Quando o mosto atinge o nível de açúcar residual estabelecido, a aguardente vínica é adicionada ao mosto para parar a fermentação. Após a transladação e prensagem, o Porto acabado de fazer é então envelhecido, entre 18 e 24 meses, em barricas de carvalho antigas com uma capacidade entre 600 e 10.000 litros.

ENGARRAFAMENTO

Agosto 2019

NOTAS DE PROVA

Engarrafado sem qualquer tipo de colagem, nem filtração, o Porto Vintage 2017 da Van Zellers & Co tem uma cor escura e muito profunda. No nariz, as frutas abundam com bagas de sabugueiro, morango e framboesa e algumas notas florais. O vinho é estruturado, mastigável e saboroso. Um Porto Vintage clássico que envelhecerá maravilhosamente em garrafa durante bem mais de 50 anos. Enquanto jovem, este delicioso vinho pode se degustar com sobremesas de chocolate e sobremesas com coulis de framboesas. Com um perfil mais velho, este Vintage combina com uma vasta selecção de queijos. Servir a 16ºC.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro
Solo: Xisto
Álcool: 20%
Baumé: 3,1
pH: 3,75
Acidez Volátil: 0,38 grs/dm^3
Acidez Total: 4,6 grs/dm^3
Total SO2: 74 mgrs/dm^3