

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 2023

CONDIÇÕES

A vindima de 2023 na Van Zellers & Co refletiu um ano marcado por condições climáticas atípicas e uma evolução vegetativa desafiadora. O inverno foi quente e chuvoso, com temperaturas elevadas na primavera e um verão relativamente estável, devido às chuvas em junho e setembro. Ao longo do ciclo, o desenvolvimento da vinha mostrou sinais de resiliência, com um ligeiro atraso no abrolhamento, mas um avanço no pintor, influenciado pelas altas temperaturas da primavera.

As condições favoráveis à presença de míldio e oídio foram pontuais, mas controladas, o que permitiu que a produção mantivesse a sua qualidade. A chuva de setembro, que trouxe consigo alguma podridão em certos cachos, foi bem gerida pela equipa de viticultores, sempre atentos ao equilíbrio entre natureza e intervenção humana.

Em termos qualitativos, a colheita apresentou bagos maiores e com uma maior concentração de taninos, mantendo-se dentro dos parâmetros que garantem a produção de vinhos de excelência. O teor alcoólico foi ligeiramente inferior à média, tal como os níveis de acidez e polifenóis, mas tudo se enquadra nos padrões que definem o perfil singular e icónico dos nossos vinhos.

A vindima deste ano é mais um capítulo na nossa longa história, onde a natureza, apesar das suas variações, continua a ser moldada pelo saber e dedicação dos que trabalham estas terras centenárias.

CASTAS

Van Zellers & Co 2023 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, Gouveiro 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

Julho 2023 (10813 X 750ml e 395 X 1500ml)

NOTAS DE PROVA

O Van Zellers & Co 2023 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: 12,5%

pH: 3,27

Acidez Volátil: 0,29g/dm³

Acidez Total: 6,3 g/dm³

Total SO₂: 130 mg/dm³

Açúcar residual: 1,0 g/dm³