

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

VAN ZELLERS & CO. PORTO BRANCO

CASTAS

Uma mistura de mais de 15 castas brancas tradicionais do Douro, de vinhas velhas e vinhas mais novas localizadas no Cima Corgo, principalmente no distrito de Murça.

VINIFICAÇÃO

O Van Zellers & Co Porto Branco é produzido como um Porto Branco tradicional, e o método de vinificação não difere muito dos Portos de uvas Tintas. Todas as uvas brancas são pisadas a pé antes da fermentação, juntamente com 10% do volume total de aguardente vínica que é adicionada no final da fermentação. Este processo permite-nos macerar as uvas a temperaturas mais frias e por um período mais longo antes da fermentação. Quando o mosto está preparado para receber a aguardente, a fortificação é feita num só momento ao adicioná-la ao mosto nos lagares. Mais alguma pisa garante uma boa homogeneização de todo o vinho e que a fermentação é interrompida. A mistura de mosto e aguardente permanece no lagar durante mais dois dias, com uma pisa muito ligeira duas vezes por dia (10 minutos de cada vez). Recolhe-se e armazena-se nas cubas junto com o vinho prensado (usamos as prensas tradicionais). Os vinhos são envelhecidos em cascos de madeira muito antigos (mais de 100 anos) e em pequenas cubas de aço inoxidável durante um mínimo de dois anos. O blend final é feito antes do engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda

NOTAS DE PROVA

O Porto Branco da Van Zellers & Co tem um sabor cremoso, delicado e doce vindo das uvas brancas tradicionais da região do Douro. O envelhecimento em cascos de carvalho durante um mínimo de dois anos torna-o mais complexo e apimentado. É um Vinho do Porto ideal servido fresco como aperitivo ou como cocktail com água tônica e limão. Servir sempre fresco.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,1

pH: 3,46

Acidez Volátil: 0,4 grs/dm³

Acidez Total: 4,3 grs/dm³

Total SO₂: 112 mgrs/dm³