

# VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST  
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY TIME

Tempo no Vinho do Porto é um grande aliado. É o tempo que permite aos vinhos concentrar os seus sabores e um toque misterioso. O tempo ajuda a suavizar a força dos taninos, o músculo e a estrutura do vinho, e os aromas característicos de um Porto jovem, como a fruta fresca, flores e aromas terrosos. Novas nuances revelam-se na cor do vinho, como os toques dourados, verdes e âmbar. O vinho ganha uma frescura marcante e uma sensação sedosa e vibrante. Com os aromas inesperados que florescem com o passar do tempo, é o tempo o responsável pelo toque de surpresa em cada vinho. É por isto que valorizamos os vinhos criados pelo Tempo.



## 1976 COLHEITA VERY OLD TAWNY PORTO

### CONDIÇÕES

O ano vitícola de 1976 foi caracterizado por uma produção muito baixa, causada por uma época de crescimento extremamente seca e um Verão muito quente, com apenas alguns indícios de chuva em Agosto. No entanto, e como é habitual nestes anos, produziu algumas uvas muito saudáveis e maduras.

### CASTAS

Criado 100% a partir de mais de 30 castas tintas, este Porto Tawny Muito Velho envelhece em barricas muito antigas até ao engarrafamento.

### ENGARRAFAMENTO

A pedido

### VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são pisadas a pé em lagares de granito tradicionais, até que a fermentação é interrompida com a adição de aguardente vínica. Estes vinhos são cuidadosamente envelhecidos em barricas de carvalho antigas, ao longo de muitos anos. Este processo de envelhecimento lento e ao longo do tempo, faz com que o vinho vá transformando a sua cor vermelha viva, em tons mais âmbar e acobreados, criando assim um Vinho do Porto Tawny. Quanto mais tempo o vinho passa em barrica, mais concentra sabores a mel, toffee, caramelo, tabacco, chocolate negro ou branco, frutas maduras ou secas, como uvas passas, figos secos e ameixas. Os vinhos são engarrafados só mediante encomenda. Como a colheita é mantida em separado ao longo de todo o seu envelhecimento e não é misturado com mais nenhum ano, este vinho é engarrafado como um Very Old Tawny Colheita.

### NOTAS DE PROVA

Cor típica do tawny, ainda sem qualquer indício do envelhecimento do rebordo verde, aromas de caramelo e figos secos, frutos secos complexos e vestígios de casca de laranja. Encorpado e rico no paladar, final doce, longo e delicado. Experimente com uma tarte de caramelo ou amêndoa, servido bem fresco.

### ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Volátil: 0,83 g/l

Solo: Xisto

Acidez Total: 5,4 g/l

Álcool: 20,5%

Total SO2: 52 mg/l

Baumé: 4,9°

pH: 3,48