

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

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

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.



92-94

Pontos
Robert Parker

CV- CURRICULUM VITAE DOURO BRANCO 2018

CONDIÇÕES

O ano vitícola 2017/2018 foi caracterizado por ser muito diferente da evolução dos últimos 5 anos. Tivemos um Inverno seco e frio, seguido de uma Primavera fria e chuvosa e uma primeira parte do Verão também frio e chuvoso. Já a segunda parte do Verão foi muito quente e seco, tornando-o um desafio para todos os produtores do Douro. O desabrochar tardio das videiras e a alta precipitação durante a Primavera e arranque do Verão permitiram um ciclo vegetativo muito saudável, permitindo assim que as videiras recuperassem do stress hídrico sofrido em 2017. Contudo e apesar de um arranque de ano promissor e com potencial em 2018, a instabilidade do clima durante o ciclo produtivo, incluindo a persistência anormal de mildium e oidium durante Junho e Julho e algum stress hídrico e temperaturas altas repentinas na última fase do Verão, resultaram numa redução significativa do potencial de produção previsto inicialmente. A vindima arrancou a meio de Setembro, com 10 dias de atraso em comparação com a média dos 10 anos passados, no meio de condições meteorológicas muito boas, com condições de temperatura seca e amena durante toda a época de colheita. Na mesa de triagem das uvas, mais uma vez, houve muito pouco desperdício. Todas estas condições resultaram em mostos com grande capacidade de concentração, complexidade, frescura, com níveis de açúcar médios-altos e acidez e compostos fenólicos altos. A apanha das uvas brancas ocorreu entre 10 e 18 de Setembro, enquanto as uvas tintas foram apanhadas entre 17 de setembro e 13 de outubro de 2018.

CASTAS

Vinhas Velhas com muitas variedades tais como Rabigato, Samarrinho, Donzelinho branco Viosinho, Cédega, etc.

VINIFICAÇÃO

O CV - Curriculum Vitae Douro Branco provém de uvas brancas cultivadas em vinhas com mais de 80 anos na região nordeste do Douro com uma altitude média de 480 metros o que permite produzir. Todas as uvas são desengaçadas antes de serem ligeiramente esmagadas por uma prensa pneumática e o mosto resultante é decantado durante 24 horas a 10° Celsius em cubas de aço inoxidável de 2.500 litros. O mosto é então transferido para uma cuidada seleção de barricas novas de 225 e 500 litros de carvalho francês, onde fermenta durante 25+ dias a temperaturas controladas entre 10°C e 14°C. O vinho envelhece nas mesmas barricas por mais 8 meses, com battonage. Todas as barricas são depois provadas individualmente e finalmente lotadas e engarrafadas na data indicada no rótulo.

ENGARRAFAMENTO

Julho, 2019

NOTAS DE PROVA

Durante a vida de qualquer enólogo, há vinhos e momentos que marcam as nossas vidas, que merecem permanecer no nosso currículo. Este vinho é um deles. Chamamos-lhe CV - Curriculum Vitae. Intensamente fresco, vibrante, amanteigado, mineral, herbal, complexo e com um final prolongado. Grande capacidade de envelhecimento em garrafa e um bom mistério ao longo dos anos. Para desfrutar com peixes no forno, carnes leves assadas ou grelhadas, e uma vasta seleção de queijos. Servir a 14°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro

pH: 3,31

Total SO2: 134 mgrs/dm³

Solo: Xisto

Acidez Volátil: 0,4 grs/dm³

Total Açúcares: 0,6 grs/dm³

Álcool: 13%

Acidez Total: 6,3 grs/dm³

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

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.



95+

Pontos
Robert Parker

CV - CURRICULUM VITAE DOURO TINTO 2017

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2016/2017 foi caracterizado por ser um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo foi significativamente rápido, o que antecipou a data de vindima para a 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.

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

O CV - Curriculum Vitae Douro Tinto provém de uvas tintas cultivadas nas nossas vinhas com mais de 90 anos de idade no Rio Torto com uma face norte, leste e noroeste. As uvas são desengaçadas e pisadas em lagares durante 2 dias a uma temperatura entre 16°C e 18°C antes do início da fermentação. Depois são fermentadas no mesmo lagares (100% do total com uma capacidade de 5.000 kgs), durante cerca de 8 dias, a temperaturas entre os 20°C e 26°C. Envelhecimento em barricas novas (75%) e com um ano de idade (25%) de carvalho francês, durante cerca de 22 meses..

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho, 2019

NOTAS DE PROVA

Durante a vida de qualquer enólogo, há vinhos e momentos que marcam as nossas vidas, que merecem permanecer no nosso currículo. Este vinho é um deles. Chamamos-lhe CV - Curriculum Vitae. Cor Violeta, vermelho escuro e púrpura, com aromas a groselha preta, cerejas pretas, ameixas, picante, equilibrado, fino, final muito longo e frutado. Grande capacidade de envelhecimento. Perfeito para harmonizar com carnes de caça, vitela, porco, estufadas, grelhadas ou refugados, com vegetais assados, ou acompanhamentos mais condimentados. Servir a 16°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 5,7 grs/dm³

Solo: Xisto

Total SO₂: 96 mgrs/dm³

Álcool: 15%

Total Açúcares: 0,6 grs/dm³

pH: 3,75

Acidez Volátil: 0,8 grs/dm³

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os 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 d tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



95

Pontos
Robert Parker

CV - CURRICULUM VITAE DOURO BRANCO 2015

CONDIÇÕES

2015 foi caracterizado por ser um ano atípico, com um Inverno frio e seco e uma Primavera e Verão excepcionalmente quentes e secos. Particularmente relevante foi a falta de chuva durante a maior parte do ciclo vegetativo, a altas temperaturas entre Junho e Julho. Este clima provocou um adiantamento no ciclo vegetativo, de cerca de 1 a 2 semanas mais cedo do que a média. O Oídio e Mildio não tiveram qualquer impacto sobre a qualidade e a quantidade produzida. Em comparação com a última década, 2015 foi o ano vegetativo mais saudável de todos os outros anos. Nas vinhas mais velhas não se registou stresse hídrico devido à capacidade de vinhas mais velhas para encontrar água. Nas vinhas novas, a falta de água, no entanto não houve queda significativa na produção. A maturação atingiu o ponto para a colheita em algumas das nossas vinhas mais cedo do que alguma vez registado. A colheita começou no dia 26 de Agosto com as nossas uvas brancas no ponto perfeito de maturação e acidez e sob condições meteorológicas magníficas.

CASTAS

O CV- Curriculum Vitae Douro Branco nasce de uma parcela única com um blend de várias castas, predominando o Rabigato, mas onde também se encontram variedades como o Samarrinho, Donzelinho Branco, Viosinho, Codega e Gouveio, com as castas todas misturadas nas vinhas, com uma idade média de 80 anos. Esta parcela encontra-se a 600 metros de altura no concelho de Murça.

VINIFICAÇÃO

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10°C, e em seguida passado a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 8 meses, com battonage. O CV-Curriculum Vitae é fermentado e envelhecido numa selecção das melhores barricas.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2016. Foram produzidas 1270 garrafas de 75cl e 33 Magnum 1.5L.

NOTAS DE PROVA

O CV-Curriculum Vitae 2015 Douro Branco é um vinho com uma frescura notável, de aroma fino, com notas cítricas. A madeira está bem integrada, deixando assim as notas frescas e a fruta sobressair. Mineral e com uma óptima acidez, este vinho terá bastante longevidade em garrafa.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Francisca van Zeller / Sandra Tavares da Silva

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 6,26 g/l

Solo: Xisto

Total SO2: 106 mg/l

Álcool: 13,5%

Total Açúcares: 1,1 g/l

pH: 3,11

Acidez Volátil: 0,4 g/l

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os 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 d tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



sem
pontuação
atribuída

CV – CURRICULUM VITAE DOURO TINTO 2009

CONDIÇÕES

O ano de 2009 foi razoavelmente seco. A pluviosidade no Inverno, Primavera e Verão foi de 20% a 40% inferior ao verificado no período de 1931/1990. As temperaturas mantiveram-se na média para a época, com exceção de períodos muito frios no início do Inverno e em Abril. Essas temperaturas muito baixas atrasaram o desenvolvimento normal da vinha. Por fins de Agosto uma vaga de calor acelerou a maturação, que se processou sob tempo muito quente e seco, com algumas videiras em stress hídrico. O início de Setembro mostrou-se muito promissor, com temperaturas amenas e humidade suficiente para assegurar uma maturação perfeita.

CASTAS

Um blend de mais de 25 castas diferentes, todas típicas do Douro, onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, o Donzelinho Tinto, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca, a Tinta Roriz, a Touriga Nacional, procedentes de vinhas velhas, situadas todas no vale do rio Torto, com idades superiores a 80 anos e exposição Sul, Nascente e Norte. Estas vinhas produzem uvas de grande frescura e concentração, em média com 14,5° Baumé.

VINIFICAÇÃO

Uvas desengaçadas, esmagadas e pisadas em lagares durante 2 dias, a temperaturas entre os 16°C e os 18°C antes de iniciada a fermentação, sendo depois fermentadas nos mesmos lagares (100% do total) com capacidade de 5.000 kgs, durante cerca de 8 dias a temperaturas controladas entre os 20°C e 26°C. Estágio em barricas novas (75%) e usadas de um ano (25%) de carvalho Francês durante cerca de 22 meses.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2011, 8.072 garrafas 75cl, 252 Magnums, 57 Double-Magnums, 16 garrafas de 5L e 8 garrafas de 9L.

NOTAS DE PROVA

Nas nossas vidas há momentos que marcam o nosso caminhar: são estes que fazem cada nota dos nossos CV's. Eu senti que este é um vinho especial, uma marca importante no meu CV enológico. Chamei-lhe CV-Curriculum Vitae, e desde a sua primeira colheita, em 2003 que é considerado um dos mais apreciados e cobiçados vinhos portugueses. O CV Curriculum Vitae Douro Tinto apresenta notas balsâmicas e de chocolate negro. O envelhecimento em barrica conferiu mais redondeza ao vinho e também uma tosta delicada. Os taninos são redondos e uma boa acidez que confere um final longo.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller / Sandra Tavares da Silva / Joana Pinhão / Mariana Brito

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 5,4 g/l

Solo: Xisto

Total SO2: 76 mg/l

Álcool: 15,6%

Total Açúcares: 3,0 g/l

pH: 3,77

Acidez Volátil: 0,71 g/l

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY HAND

O Homem desempenha 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. Mistura os vinhos das diferentes pipas para criar o lote final. As diferentes notas que selecionamos e a combinação cuidadosa dos diferentes sabores criam o vinho final.



89-91

Pontuação
Robert Parker

VZ DOURO BRANCO 2017

CONDIÇÕES

2017 caracterizou-se por um ano extremamente seco e quente. O ciclo vegetativo adiantou-se significativamente, fazendo com que a vindima se tenha iniciado no dia 21 de Agosto com as uvas brancas, e a 26 de Agosto com as uvas tintas. Esta foi a vindima mais precoce de que temos memória. Em 2017 não houve muita precipitação. Durante os meses de Junho, Julho e Agosto registaram-se temperaturas muito elevadas, o que levou a um forte stresse hídrico, térmico e luminoso, o que condicionou a produção da videira. Ainda assim, houve um aumento de produção face a 2016, mesmo não tendo havido o aumento inicialmente esperado. No nosso tapete de escolha, houve muito pouca rejeição de fruta, dado 2017 ter sido um ano de muito boas condições fitossanitárias. A concentração nos bagos, resultante do calor e falta de água durante o período de maturação, acelerou o amadurecimento dos bagos e resultou em mostos de grande complexidade e qualidade.

ORIGEM DAS UVAS

Para se conseguir a frescura ideal para o nosso VZ Douro Branco, colhemos uvas que crescem entre os 450 e os 600 metros de altitude no distrito de Murça. Aqui encontrámos vinhas com várias idades e exposições, com várias castas e que incluem Arinto, Rabigato, Viosinho, Gouveio e Códega.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10°C, e em seguida passado a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 9 meses, com battonage.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Junho de 2018. Foram produzidas 1583 garrafas de 75cl e 95 Magnums.

NOTAS DE PROVA

O VZ 2017 Douro Branco é um vinho de grande equilíbrio, trazendo a frescura dos grandes vinhos brancos do Douro para a garrafa. O vinho tem uma cor palha brilhante e uma concentração fantástica de aromas cítricos e algumas notas tostadas. Com a fermentação a ocorrer nas mais elegantes barricas de carvalho francês, e o envelhecimento cuidado em barrica, o nosso VZ Douro Branco mantém a frescura elegante das vinhas velhas, simultaneamente demonstrando a sua complexidade. Este vinho tem um final longo em boca e terá uma longa vida em garrafa.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller, Joana Pinhão, Francisca van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 7,00 g/l

Solo: Xisto

Total SO2: 97,0 mg/l

Álcool: 12,6%

Total Açúcares: 0,7 g/l

pH: 3,11

Acidez Volátil: 0,3 g/l

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY HAND

O Homem desempenha 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. Mistura os vinhos das 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 TINTO 2019

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2018/2019 foi caracterizado por grandes oscilações na temperatura e valores de precipitação anual abaixo da média dos últimos 50 anos, fazendo de 2019 um ano seco. As condições climáticas levaram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço no ciclo vegetativo comparativamente com os últimos 5 anos. Este avanço abrandou ao longo do ciclo. Embora tenham existido grandes chuvas no mês de Abril, a evolução climática contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos bagos na fase da vindima.

As vindimas começaram no final de Setembro e duraram até Outubro, ligeiramente depois do que aconteceu no ano anterior devido às boas condições climáticas até Outubro, inclusive. A precipitação ocasional durante a vindima teve um impacto positivo na evolução da maturação, pois a boa qualidade fitossanitária dos bagos permitiu que se pudesse esperar pela maturação certa das uvas. A vindima resultou num mosto de grande qualidade, em geral com uma alta acidez, níveis baixos de álcool e um nível estável de compostos fenólicos. A vindima das uvas brancas ocorreu de 6 a 16 de Setembro e a vindima das uvas tintas foi de 16 de Setembro a 11 de Outubro 2019.

ORIGEM DA UVAS

Uma mistura de várias castas (mais de 30) de diferentes parcelas situadas nos vales do Rio Torto e Rio Pinhão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Todas as uvas são pisadas a pé em lagares durante 1 a 3 dias antes da fermentação. Depois disso, fermentam em cubas de aço inoxidável por mais 7 a 10 dias a temperaturas que vão dos 22º a 27º Celsius, com remontagem manual. Transladamos depois o vinho que resulta deste processo para cascos de carvalho Francês de 225 litros, com um e dois anos, de diferentes tanoarias, onde o vinho passa pelo processo de fermentação malolática. Todos os vinhos são envelhecidos entre 18 a 24 meses em barricas, mantendo as diferentes fermentações completamente separadas até o blend final ter lugar, um mês antes do engarrafamento.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2021 (17.307 x 750ml + 400 x Magnums)

NOTAS DE PROVA

Van Zellers & Co. VZ 2019 Douro Tinto é feito com uvas tradicionais e autóctones, colhidas à mão, que nascem em diferentes sub-regiões do Douro. A data de engarrafamento está assinalada no rótulo. Trata-se de um vinho encorpado, vivo, expressivo, frutado e apimentado.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 14%

pH: 3,72

Acidez Volátil: 0,9 grs/dm³

Acidez Total: 5,8 grs/dm³

Total SO2: 103 mgrs/dm³

Total Açúcares: < 0,6 grs/dm³

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.



1934 COLHEITA VERY OLD TAWNY PORTO

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 1934 foi um “ano de excessos”, tal como descrito por James Suckling no seu livro Porto Vintage. Uma vindima tardia após um Inverno muito seco, uma Primavera ligeiramente húmida e uma onda de calor no início/meio do Verão. Apesar das condições meteorológicas, 1934 fez vinhos memoráveis no Douro.

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

Rebordo de côr âmbar, mogno e cor verde azeitona. Caramelo, pimenta preta, cedro e folhas secas de tabaco. Caril e mistura de especiarias, ondas de frescura, mel e um acabamento sedoso infinito. Perfeita combinação com uma selecção rica de queijos, crême brulée, ou pode desfrutar este vinho como sobremesa. Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Volátil: 2,19 g/l

Solo: Xisto

Acidez Total: 6,14 g/l

Álcool: 20,5%

Total SO2: 82 mg/l

Baumé: 6,0°

pH: 3,98

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.



1935 COLHEITA VERY OLD TAWNY PORTO

CONDIÇÕES

As condições climáticas no ano vitícola de 1935: outro Inverno seco, Primavera fria e húmida e um Verão variável. Em 1935, existiram também alguns vinhos memoráveis no Douro.

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 alaranjada escura, com um rebordo verde azeitona. Cheio de fragrâncias nasais, avelãs e outros frutos secos, flor de laranjeira, caramelo. Intenso e rico, picante, mel e cheio de acidez refrescante. Um vinho marcante, que pode harmonizar com sobremesas como crême brûlée, mil folhas ou pode desfrutar este vinho como sobremesa. Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Volátil: 2,00 g/l

Solo: Xisto

Acidez Total: 5,61 g/l

Álcool: 20%

Total SO2: 75 mg/l

Baumé: 5,2°

pH: 4,97

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.



1940 COLHEITA VERY OLD TAWNY PORTO

CONDIÇÕES

As condições climáticas no ano vitícola de 1940: um Verão excepcionalmente seco, resultou numa colheita muito pequena.

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

Repleto de sabores a citrinos e mel, sabor a ameixas brancas secas e damascos, casca de laranja e nozes, acaba num final prolongado e persistente. Para harmonizar como sobremesa, pode experimentar com cheesecake de maracujá, tarte merengada ou uma selecção de queijos. Ou pode desfrutar este vinho como sobremesa. Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Volátil: 1,52 g/l

Solo: Xisto

Acidez Total: 5,14 g/l

Álcool: 20,5%

Total SO2: 71 mg/l

Baumé: 5,0°

pH: 3,80

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.



1950 COLHEITA VERY OLD TAWNY PORTO

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 1950 foi caracterizado principalmente por um Verão frio e uma colheita tardia, embora em condições climáticas perfeitas. Uma vindima que produziu alguns vinhos bem equilibrados e delicados.

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 âmbar brilhante, já com algumas notas verdes no rebordo. Nozes, figos secos e avelãs. Mel e notas de flor de laranjeira muito intensas, toque de tabaco seco. Delicado e muito elegante, com um final intenso. Ideal como par de sobremesas como tarte de amêndoa ou torta de laranja. Pode ser servido como sobremesa devido à sua complexidade de sabores. Servir sempre fresco.

ENÓLOGO

Cristiano van Zeller

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Volátil: 1,44 g/l

Solo: Xisto

Acidez Total: 5,36 g/l

Álcool: 20,5%

Total SO2: 67 mg/l

Baumé: 5,1°

pH: 3,79

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os 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 d tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



95+

Pontuação
Robert Parker

CV - CURRICULUM VITAE DOURO TINTO 2018

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2017/2018 foi caracterizado por ser muito diferente da evolução dos últimos 5 anos. Tivemos um inverno seco e frio, seguido de uma Primavera fria e chuvosa e uma primeira parte do Verão também frio e chuvoso. Já a segunda parte do Verão foi muito quente e seco, circunstâncias desafiantes para todos os produtores do Douro. O desabrochar tardio das videiras e a alta precipitação durante a Primavera e arranque do Verão permitiram um ciclo vegetativo muito saudável, permitindo assim que as videiras recuperassem do stress hídrico sofrido em 2017. Embora um arranque de ano promissor e com potencial em 2018, a instabilidade do clima durante o ciclo produtivo, incluindo a persistência anormal de mildium e oidium durante Junho e algum stress hidrico e temperaturas altas na última fase do Verão, resultaram numa redução significativa do potencial de produção previsto inicialmente. As vindimas arrancou a meio de Setembro, com 10 dias de atraso em comparação com a média dos 10 anos passados. Constatavam-se boas condições climáticas, temperaturas amenas e secas durante a colheita. Na mesa de triagem das uvas, mais uma vez, houve muito pouco desperdício. Todas estas condições resultaram num mosto com grande capacidade de concentração, complexidade, frescura, com níveis de açúcar médios-altos e acidez e compostos fenólicos altos. A apanha das uvas brancas aconteceu entre 10 e 18 de Setembro, enquanto as uvas tintas foram apanhadas entre 17 de Setembro e 13 de Outubro de 2018.

CASTAS

Mais de 25 castas diferentes - incluindo Rufete, Tinta Amarela, DonzELHO Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz, and Touriga Nacional, entre outras.

VINIFICAÇÃO

As uvas são transportadas inteiras e depois pisadas pelo pé nos lagares durante 2 dias em temperaturas que variam entre os 16° e 18° Celsius antes de começar a fermentação. Depois disso, inicia-se o processo de fermentação nos lagares (100% do total com capacidade de 5.000 kg por 8 dias em temperaturas entre os 20° e 26° Celsius. O envelhecimento é feito em cascos de carvalho francês novos (75%) e com um ano (25%), em média entre 18 e 24 meses.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2019 (4.747 x 750mL + 251 Magnums + 50 Double-Magnums + 8 x 9000mL)

NOTAS DE PROVA

Durante a vida de qualquer produtor de vinho há vinhos e momentos que marcam a nossa vida e que, por isso, merecem ficar no nosso curriculum. Este é um desses momentos. Chamamos-lhe CV-Curriculum Vitae. O CV Douro Tinto vem de uvas tintas criadas em vinhas com mais de 90 anos no vale do Rio Torto com exposição solar a Norte, Este e Noroeste. Todas as uvas são pisadas a pé em lagares de granito durante os 8 a 12 dias de fermentação a temperaturas que variam entre os 22° e 26° Celsius. Este vinho tem tons violeta, vermelho escuro e púrpura. Notas de groselha preta, cerejas, ameixas, especiarias: é equilibrado, requintado e tem um travo prolongado na boca.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 5,5 grs/dm³

Solo: Xisto

Total SO₂: 83 mgrs/dm³

Álcool: 15%

Total Açúcares: 0,6 grs/dm³

pH: 3,76

Acidez Volátil: 0,8 grs/dm³

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

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.



89

Pontos
Robert Parker

PORTO OLD TAWNY 10 ANOS

CASTAS

Uma mistura de mais de 30 castas tintas diferentes, tradicionais do Douro, de vinhas velhas localizadas no Cima Corgo, sobretudo nos vales do Rio Torto e Rio Pinhão.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé, antes e durante o processo de fermentação. Quando o mosto está preparado para receber a aguardente vínica, a fortificação é feita num só momento ao adicioná-la ao mosto nos lagares. É necessário existir mais pisa para garantir uma boa homogeneização do vinho e para parar a fermentação. O blend do mosto e da aguardente permanece em lagar por mais um a dois dias, com pisa ligeira apenas duas vezes ao dia (10 minutos de cada vez). Recolhe-se e armazena-se nas cubas junto com o vinho prensado (usamos as prensas tradicionais). Os vinhos envelhecem em barris de madeira de Porto muito antigos (mais de 100 anos) durante uma média de 10 anos.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda

NOTAS DE PROVA

O Porto Tawny 10 Anos da Van Zellers & Co é uma mistura de Portos velhos com uma média de 10 anos de envelhecimento em cascos de madeira antigos. O Porto 10 Anos é engarrafado à medida que é encomendado, tornando possível a todos desfrutar deste belo vinho ao longo de muitos anos, partilhando a sua evolução natural ao longo dos tempos. Tem notas complexas de frutos secos com frutos do bosque, apontamentos de casca de laranja e caramelo cremoso. Servir ligeiramente frio.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,1

pH: 3,57

Acidez Volátil: 0,6 grs/dm³

Acidez Total: 4,2 grs/dm³

Total SO₂: 72 mgrs/dm³

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.



92
Pontos
Robert Parker

PORTO OLD TAWNY 20 ANOS

CASTAS

Uma mistura de mais de 30 castas tintas diferentes, tradicionais do Douro, de vinhas velhas localizadas no Cima Corgo, sobretudo nos vales do Rio Torto e Rio Pinhão.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé, antes e durante o processo de fermentação. Quando o mosto está preparado para receber a aguardente vínica, a fortificação é feita num só momento ao adicioná-la ao mosto nos lagares. É necessário existir mais pisa para garantir uma boa homogeneização do vinho e para parar a fermentação. O blend do mosto e da aguardente permanece em lagar por mais um a dois dias, com pisa ligeira apenas duas vezes ao dia (10 minutos de cada vez). Recolhe-se e armazena-se nas cubas junto com o vinho prensado (usamos as prensas tradicionais). Os vinhos envelhecem em barris de madeira de Porto muito antigos (mais de 100 anos) durante uma média de 20 anos.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda

NOTAS DE PROVA

O Porto Tawny 20 Anos da Van Zellers & Co é uma mistura de Portos velhos com uma média de 20 anos de envelhecimento em cascos de madeira antigos. Este Porto é engarrafado à medida que é encomendado, tornando possível a todos desfrutar deste belo vinho ao longo de muitos anos, partilhando connosco a sua evolução natural ao longo dos tempos. Picante, com sabor a nozes e aromas de flor de laranjeira, figos maduros e acabamento com mel sedoso. Servir ligeiramente fresco.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,8

pH: 3,34

Acidez Volátil: 0,56 grs/dm³

Acidez Total: 4,6 grs/dm³

Total SO₂: 46 mgrs/dm³

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.



94

Pontos
Robert Parker

PORTO OLD TAWNY 30 ANOS

CASTAS

Uma mistura de mais de 30 castas tintas diferentes, tradicionais do Douro, de vinhas velhas localizadas no Cima Corgo, sobretudo nos vales do Rio Torto e Rio Pinhão.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé, antes e durante o processo de fermentação. Quando o mosto está preparado para receber a aguardente vínica, a fortificação é feita num só momento ao adicioná-la ao mosto nos lagares. É necessário existir mais pisa para garantir uma boa homogeneização do vinho e para parar a fermentação. O blend do mosto e da aguardente permanece em lagar por mais um a dois dias, com pisa ligeira apenas duas vezes ao dia (10 minutos de cada vez). Recolhe-se e armazena-se nas cubas junto com o vinho prensado (usamos as prensas tradicionais). Os vinhos envelhecem em barris de madeira de Porto muito antigos (mais de 100 anos) durante uma média de 30 anos.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda

NOTAS DE PROVA

O Porto Tawny 30 Anos da Van Zellers & Co é uma mistura de Portos velhos com uma média de 30 anos de envelhecimento em cascos de madeira antigos. Este Porto é engarrafado à medida que é encomendado, tornando possível a todos desfrutar deste belo vinho ao longo de muitos anos, partilhando connosco a sua evolução natural ao longo dos tempos. Camadas exóticas de fruta com mel, especiarias, damascos secos e nozes, exuberante, sedoso e sedutor. Servir ligeiramente fresco.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,6

pH: 3,52

Acidez Volátil: 0,65 grs/dm³

Acidez Total: 4,7 grs/dm³

Total SO₂: 52 mgrs/dm³

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.



95
Pontos
Robert Parker

PORTO OLD TAWNY 40 ANOS

CASTAS

Uma mistura de mais de 30 castas tintas diferentes, tradicionais do Douro, de vinhas velhas localizadas no Cima Corgo, sobretudo nos vales do Rio Torto e Rio Pinhão.

VINIFICAÇÃO

As uvas são pisadas a pé, antes e durante o processo de fermentação. Quando o mosto está preparado para receber a aguardente vínica, a fortificação é feita num só momento ao adiciona-la ao mosto nos lagares. É necessário existir mais pisa para garantir uma boa homogeneização do vinho e para parar a fermentação. O blend do mosto e da aguardente permanece em lagar por mais um a dois dias, com pisa ligeira apenas duas vezes ao dia (10 minutos de cada vez). Recolhe-se e armazena-se nas cubas junto com o vinho prensado (usamos as prensas tradicionais). Os vinhos envelhecem em barris de madeira de Porto muito antigos (mais de 100 anos) durante uma média de 40 anos.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda

NOTAS DE PROVA

O Porto Tawny 40 Anos da Van Zellers & Co é uma mistura de Portos velhos com uma média de 40 anos de envelhecimento em cascos de madeira velhos. O Porto 40 Anos é engarrafado à medida que é encomendado, tornando possível a todos desfrutar deste belo Porto ao longo de muitos anos, partilhando connosco a sua evolução natural ao longo dos tempos. Fragrância poderosa, fruta delicada e passas, caramelo torrado e chocolate, toque de especiarias, rico, intenso, voluptuoso. Servir ligeiramente fresco.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 4,0

pH: 3,51

Acidez Volátil: 0,89 grs/dm³

Acidez Total: 5,1 grs/dm³

Total SO₂: 59 mgrs/dm³

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

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.



92

Pontos
Robert Parker

LATE BOTTLED VINTAGE PORT 2015

CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2014/2015 caracterizou-se por ser um ano atípico em termos de clima, com um Inverno seco e frio e com uma Primavera e um Verão anormalmente quentes e secos. Em particular, a reduzida precipitação ao longo da maior parte do ciclo vegetativo e as altas temperaturas registadas entre Junho e Julho devem ser destacadas, pelo seu impacto na vinha e na maturação das uvas. Este padrão climatérico provocou um avanço do ciclo vegetativo de cerca de 1 a 2 semanas, em média. Em termos de saúde da videira, as doenças criptogamáticas (oidium e mildium) e as pragas de insetos não tiveram qualquer impacto significativo. Em comparação com os dados da década anterior, podemos considerar que 2015 foi o ano em que toda a produção apareceu em melhores condições de saúde. A maturação foi muito variável em toda a região, tendo em conta a localização das vinhas e/ou a disponibilidade de água. Nas vinhas menos expostas ao stress ou com maior disponibilidade de água, houve uma maturação mais precoce (cerca de 1 a 2 semanas) e a colheita começou em finais de Agosto/princípios de Setembro. Em vinhas de menor altitude ou mais expostas ao calor, a maturação ocorreu mais lentamente, forçando os produtores a esperar por melhores níveis alcoólicos e fenólicos. Contudo, a ocorrência de uma precipitação muito importante entre 15 e 16 de Setembro, acompanhada de temperaturas mais baixas, teve um impacto muito positivo tanto na produção como na qualidade, permitindo uma maturação que evoluiu gradualmente até à perfeição até ao final de Setembro/início de Outubro.

CASTAS

Mais de 25 castas diferentes tradicionais do Douro, predominantemente Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca, mas também Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram pisadas a pé, antes da fermentação, juntamente com 10% do total da aguardente vínica que é adicionada ao Vinho do Porto no final. Isto permitiu-nos macerar as uvas a temperaturas mais frias e durante um período mais longo antes da fermentação. Quando o mosto atinge o nível de açúcar residual desejado, a aguardente vínica é adicionada ao mosto para parar a fermentação. Um pouco mais de pisa garante uma boa homogeneização de todo o vinho e a fermentação é interrompida. A mistura de mosto e brandy permanece no lagar por mais dois dias, com uma ligeira pisa duas vezes por dia (10 minutos de cada vez). Após a transladação e prensagem, o Porto acabado de fazer é então envelhecido, entre 36 e 48 meses, em cascos de carvalho antigos, com uma capacidade entre 600 e 10.000 litros. Os vinhos foram depois envelhecidos em cascos de madeira muito antigos (com mais de 100 anos) e pequenas cubas de aço inoxidável até ao início de Agosto de 2019 até ao blend final.

ENGARRAFAMENTO

Agosto 2019, em 2.133 garrafas de 750ml

NOTAS DE PROVA

O Porto LBV da Van Zellers & Co é proveniente de uvas tintas tradicionais colhidas à mão, cultivadas em diferentes sub-regiões do Douro. Engarrafado sem colagem nem filtração, o Van Zellers & Co Porto LBV 2015 é produzido da forma tradicional, de cor rubi muito profunda, notas florais, cerejas escuras, groselhas pretas, framboesas, especiarias de cedro e com taninos aveludados. Elegante e macio, o Porto LBV da Van Zellers & Co tem um ótimo equilíbrio e fineza e um final muito longo e frutado. Perfeito para servir com sobremesas de chocolate e queijos para degustações longas em jantares de amigos. Servir a 16°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro

Baumé: 3,6

Acidez Total: 4,2 grs/dm³

Solo: Xisto

pH: 3,80

Total SO2: 92 mgrs/dm³

Álcool: 20%

Acidez Volátil: 0,32 grs/dm³

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 RUBY

CASTAS

Uma mistura de mais de 30 castas tintas tradicionais do Douro, de vinhas velhas e vinhas mais novas localizadas maioritariamente no Cima Corgo.

VINIFICAÇÃO

Como todos os nossos Portos Tintos, no Porto Ruby as uvas são pisadas a pé, antes da fermentação, juntamente com 10% do total de aguardente vínica que é adicionada no final ao Vinho do Porto. Isto 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 restante aguardente, a fortificação é feita num só momento ao adiciona-la ao mosto no lagar. 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, quando fazemos a mistura final antes do engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Por encomenda

NOTAS DE PROVA

Porto Ruby da Van Zellers & Co é jovem e muito frutado. É lotado e engarrafado no seu auge para refletir a frescura jovem e frutada dos Portos mais novos que compõem o lote. Intensos frutos vermelhos e frutos do bosque dominam os aromas e o paladar deste intenso Vinho do Porto. Perfeito para combinar com um cheesecake de sobremesa e servido a 12°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,1

pH: 3,56

Acidez Volátil: 0,3 grs/dm³

Acidez Total: 4,6 grs/dm³

Total SO2: 114 mgrs/dm³

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

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

PORTO VINTAGE 2017

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 vinica 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 16°C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro

pH: 3,75

Solo: Xisto

Acidez Volátil: 0,38 grs/dm³

Álcool: 20%

Acidez Total: 4,6 grs/dm³

Baumé: 3,1

Total SO₂: 74 mgrs/dm³

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 2019

CONDIÇÕES

O ano vitivinícola de 2018/2019 foi caracterizado por grandes oscilações na temperatura e valores de precipitação anual, que foram inferiores ao normal, fazendo de 2019 um ano seco. As condições climáticas levaram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço no ciclo vegetativo, em comparação com a média dos últimos 5 anos. Este avanço abrandou ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de elevada precipitação durante o mês de Abril, a evolução climática registada posteriormente contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos bagos aquando da vindima. A vindima começou em geral por volta do final de Setembro e durou ligeiramente até mais tarde do que no ano anterior, devido às boas condições climáticas de Setembro e Outubro. A ocorrência de precipitação ocasional durante a vindima teve um impacto positivo na evolução da maturação, porque a boa qualidade fitossanitária dos bagos tornou possível esperar pela maturação das uvas. A vindima proporcionou mostos de alta qualidade, no geral com uma elevada acidez, níveis de álcool mais baixos e um bom nível de compostos fenólicos. A vindima das uvas brancas ocorreu de 6 a 16 de setembro e a vindima das uvas tintas foi feita de 16 de Setembro a 11 de Outubro de 2019.

CASTAS

Composto por Viosinho, Rabigato, Códega, Gouveio, e Arinto, e ainda uma Vinha Velha com cerca de 70 anos de idade.

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são desengaçadas antes de serem ligeiramente esmagadas por uma prensa pneumática e o mosto resultante é decantado durante 24 horas a 10° Celsius em cubas de aço inoxidável de 2.500 litros. Apenas o primeiro sumo da prensa é transformado em vinho. O mosto é arrecadado em barricas novas de carvalho francês com 225 litros, onde será fermentado durante 25+ dias a temperaturas controladas entre 10° e 14° Celsius. O vinho envelhece nos mesmos barris durante mais 9 meses com battonage. Todos os barris são depois provados individualmente e finalmente lotados e engarrafados na data indicada no rótulo.

ENGARRAFAMENTO

Julho de 2020 (3,774 x 750ml + 30 x Magnums)

NOTAS DE PROVA

O VZ Douro Branco 2019 da Van Zellers & Co é feito a partir de uvas brancas tradicionais e indígenas colhidas à mão, cultivadas em diferentes sub-regiões do Douro. O processo de fermentação e envelhecimento em barricas cuidadosamente seleccionadas para o efeito, resulta num vinho muito elegante, fresco, vibrante, floral, mineral, intenso e com notas frutadas, com grande capacidade de envelhecimento. A elegante frescura do vinho torna-o o vinho ideal para cataplanas de mariscos, arroz de carnes leves, lasanhas ou saladas ricas.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Acidez Total: 6,4 grs/dm³

Solo: Xisto

Total SO₂: 113 grs/dm³

Álcool: 13%

Total Açúcares: 0,6 grs/dm³

pH: 3,23

Acidez Volátil: 0,4 grs/dm³

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 TINTO 2018

CONDIÇÕES

O ano vitivinícola de 2017/2018 foi caracterizado por ser um ano muito diferente da evolução dos últimos 5 anos. Um Inverno seco e frio, seguido de uma Primavera extremamente chuvosa e fria. Depois, uma primeira metade do Verão também fria e chuvosa e uma segunda metade quente e muito seca. Estas condições tornaram-se num desafio para todos os produtores do Douro. O desabrochar tardio das videiras e a elevada precipitação durante toda a Primavera e início do Verão permitiram um ciclo vegetativo muito bom, tendo assim as videiras recuperado do stress hídrico sofrido em 2017. No entanto, e embora a boa promessa inicial para o potencial de produção em 2018, a instabilidade climática ao longo do ciclo, que incluiu uma persistência anormal de mildium e oidium durante os meses de Junho e Julho e algum stress hídrico e temperaturas subitamente elevadas na parte final do Verão, resultou numa redução significativa do potencial inicial de produção. A vindima começou em meados de Setembro, com cerca de 10 dias de atraso em relação à média dos últimos 10 anos, no meio de condições meteorológicas muito boas, com condições térmicas secas e amenas durante toda a época de colheita. Na mesa de triagem, mais uma vez, houve muito pouca rejeição de fruta. Todas estas condições resultaram em mostos de muito boa concentração, complexidade, frescura, com níveis médios a elevados de açúcar, acidez elevada e compostos fenólicos.

CASTAS

Uma mistura de várias castas (mais de 30) de diferentes parcelas situadas nos vales do Rio Torto e Rio Pinhão de Vinhas Velhas.

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são pisadas a pé em lagares durante 1 a 3 dias antes da fermentação. Depois disso, fermentam em cubas de aço inoxidável durante 7 a 10 dias a temperaturas que variam entre 22° e 27° Celsius, com remontagem manual. Transladamos depois o vinho que resulta deste processo para barricas de carvalho francês Allier de 225 e 300 litros, com um e dois anos, de diferentes tanoarias, onde o vinho passa pelo processo de fermentação malolática. Todos os vinhos são depois cuidadosamente envelhecidos durante 21 meses nessas barricas, mantendo todas as diferentes fermentações completamente separadas até que a mistura final ocorra, cerca de um mês antes do engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

Julho 2020 (5.192 x 750ml + 200 x Magnums + 30 x Double-Magnums)

NOTAS DE PROVA

O VZ Douro Tinto 2018 da Van Zellers & Co é criado a partir de uvas tintas tradicionais e indígenas colhidas à mão, cultivadas em diferentes sub-regiões do Douro. Esta grande diversidade de castas e origens das uvas, em conjunto com o trabalho manual de adegas, com a tradicional pisa a pé e envelhecimento em barricas cuidadosamente seleccionadas resultam num vinho complexo, estaladiço, expressivo, frutado e picante, com grande capacidade de envelhecimento. A complexidade e elegância deste vinho torna-o bastante flexível para harmonizar com pratos de vitela, borrego, peru ou caça, grelhados, assados ou refogados e massas e arroz com queijos diversos.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Region: Douro

Acidez Volátil: 0,7 grs/dm³

Solo: Xisto

Acidez Total: 5,2 grs/dm³

Álcool: 14,5%

Total SO₂: 100 mgrs/dm³

pH: 3,80

Total Açúcares: < 0,6 grs/dm³

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos e que não pretendemos fazer-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 d tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



Sem
pontuação
atribuída

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2016

O ANO VÍTICOLA

O ano vitícola de 2015/2016 foi o ano do maestro e da sua batuta. O momento da vindima tinha que ser escolhido com redobrados cuidados, para obter o equilíbrio perfeito em todos os Vinhos Brancos, Tintos e Vinhos do Porto. Um profundo conhecimento da vinha, um estudo cuidadoso das previsões meteorológicas e muita paciência foram os fatores-chave para decidir quando fazer os tratamentos da vinha e na escolha das datas de vindima. O inverno começou quente, mas com muita precipitação. Este foi um arranque perfeito do ano vitícola, pois o solo necessitava de se reabastecer com água depois de um ano de 2015 extremamente seco. Choveu cerca de 80 mm mais do que a média dos últimos 30 anos. Esta intensidade de chuva foi muito bem-vinda e continuou ao longo dos meses de Abril e Maio. A chuva constante e baixas temperaturas ao longo dos meses de Primavera exigiu cuidados e atenção extras em todas as nossas vinhas. Nas vinhas mais antigas, as videiras estão plantadas muito próximas umas das outras, com bardos mais estreitos. Com tanta chuva, toda a flora natural explodiu no meio das vinhas, de uma forma mais descontrolada do que o normal. Esse crescimento, no entanto, agiu para evitar a propagação do mildio, o que significou que a grande maioria das nossas uvas não precisou de grandes tratamentos para se manter totalmente saudáveis. Tivemos uma diminuição na produção, pois cada videira produziu menos cachos do que a média tendo, como contrapartida, um aumento substancial da concentração de sabores e aromas em cada cacho. Os meses de Junho e Julho foram bastante moderados em termos de temperatura. Em Agosto as temperaturas foram extraordinariamente elevadas, o que diminuiu a velocidade do processo de maturação. Felizmente, algumas chuvas nos dias 24 e 26 de Agosto, reequilibraram a maturação. Começámos a colher as uvas brancas no dia 5 de Setembro. A vindima das parcelas para os vinhos Douro Tinto começou no dia 12 de Setembro. Cada dia de colheita foi cuidadosamente seleccionado, observando o desenvolvimento dos níveis de açúcar e particularmente levando em conta os níveis de acidez para manter o equilíbrio num ano tão atípico. Para o produtor paciente, as chuvas nos dias 12 e 13 de Setembro trouxeram a água necessária para terminar a maturação e, por isso, assistimos à entrada na adegas de uvas em perfeito estado de maturação. No final, 2016 acabou sendo, também, um ano que produziu um Porto Vintage memorável!

CASTAS

Mais de 25 diferentes castas de uvas tintas tradicionais do Douro, predominantemente de Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram pisadas a pé, antes da fermentação, juntamente com 10% do total de aguardente calculada para ser adicionada ao mosto para a produção do Vinho do Porto final. Isto permite-nos macerar as uvas a temperaturas mais baixas e durante um período mais longo antes da fermentação. Quando o mosto chega ao grau de açúcar/álcool produzido desejado para o Vinho do Porto final, faz-se a adição da aguardente restante, sendo a mesma feita num único momento, adicionando toda a restante aguardente no Lagar. Um pouco mais de pisa garante a perfeita homogeneização de todo o vinho e aguardente e a fermentação fica terminada. O vinho (mosto, películas, aguardente) permanece no Lagar por mais dois dias, com uma ligeira pisa duas vezes por dia (10 minutos de cada vez). Em seguida, é transferido para a cuba de armazenamento, juntamente com todo o vinho de prensa (usámos prensas verticais tradicionais). Os Vinhos do Porto foram depois envelhecidos em cascos de madeira muito antigos (com mais de 100 anos) e pequenas cubas de aço inoxidável até ao início de Julho de 2020.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho 2020, em 2.895 garrafas de 750ml

VAN ZELLERS & Co

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY NATURE

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos e que não pretendemos fazer-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 d tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



Sem
pontuação
atribuída

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2016

NOTAS DE PROVA

Os Portos LBV Van Zellers & Co. são produzidos a partir de castas tradicionais e indígenas do Douro, colhidas à mão, cultivadas em diferentes sub-regiões do Douro. As uvas são pisadas a pé em lagares de granito e fermentam nos mesmos lagares durante 2 a 5 dias. Quando o mosto atinge o nível de açúcar residual final pretendido, a aguardente é adicionada ao mosto para parar a fermentação. Depois de terminada a fermentação, o novo Vinho do Porto envelhece, entre 36 e 48 meses, em cascos, cubas e tonéis de madeira muito antigos, com uma capacidade entre 600 e 10.000 litros.

Engarrafado sem filtração, o Porto Van Zellers & Co. 2016 LBV é um Late Bottled Vintage tradicional, de cor rubi profunda, nariz floral, cerejas pretas, cassis, framboesas, especiarias de cedro, taninos aveludados. Elegante e suave, o vinho do Porto Van Zellers & Co. LBV tem um grande equilíbrio e requinte e um final muito longo e frutado.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller, Joana Pinhão e Manuel Soares

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%

Baumé: 3,7

pH: 3,75

Acidez volátil: 0,3 grs/dm³

Acidez Total: 4,0 grs/dm³

SO2 Total: 98 mgrs/dm³

VAN ZELLERS & CO

SINCE 1620

THE OLDEST
PORT WINE FAMILY

CRAFTED BY TIME

O Tempo no Vinho é um grande aliado. É o tempo que permite aos vinhos concentrar os seus sabores e adicionar um toque misterioso. O tempo ajuda a suavizar a força dos taninos, o músculo e a estrutura do vinho, os aromas característicos de um vinho jovem, como a fruta fresca, flores e aromas terrosos. Novas nuances revelam-se na cor do vinho. 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.



95
Pontos
Robert Parker

VZ 15 GERAÇÕES DOC DOURO 2015

CASTAS

Vinhas Velhas de mais de 30 castas diferentes de uvas tintas do Douro encontradas na região. O 15 Gerações Douro Tinto reflete os diferentes “terroirs” que compõem os maiores vinhos da região durante vários séculos.

ENGARRAFAMENTO

2018

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas para todos os nossos vinhos tintos do Douro são pisadas a pé em lagares antigos de granito durante 24 horas e depois fermentam em cubas de aço inoxidável de 5.000 kgs entre 8 e 12 dias. Após transladação e prensagem, o vinho é depois envelhecido em barricas de 225 litros de carvalho francês de um e dois anos até à data de engarrafamento indicada no rótulo.

NOTAS DE PROVA

O 15 Gerações Douro Tinto é um vinho com grande complexidade aromática de frutos vermelhos do Douro. 2015 tem muita estrutura, fazendo sentir-se uma explosão de diferentes frutos vermelhos, como framboesas, amoras e cerejas, e uma persistência suave para um final delicioso. Promete envelhecer maravilhosamente em garrafa durante muitos anos. Perfeito com pratos italianos mais condimentados, ou pratos assados no forno. Servir a 16°C.

WINEMAKERS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Álcool: 20%