

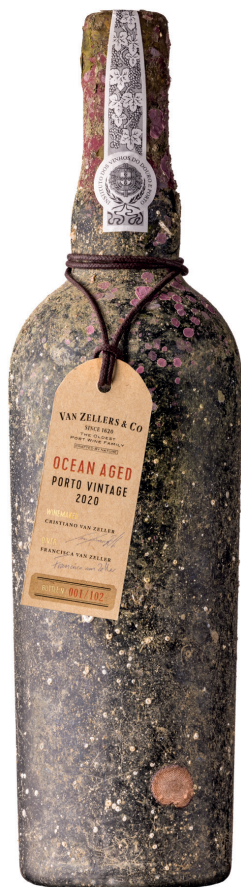
# VAN ZELLERS & Co

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 do tempo. A ideia de engarrafar o que a natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



ainda  
não  
classificado

## VINTAGE 2020 OCEAN AGED

### CONDIÇÕES CLIMATÉRICAS

O ano vitícola 2019/2020 foi caracterizado por oscilações de temperaturas e na quantidade de precipitação média anual. Pode ser considerado como ano quente e seco. A chuva que caiu na primavera, teve como resultado o aparecimento de focos de mildio mais cedo do que é habitual. O oídio permaneceu ativo até às fases iniciais de maturação o que exigiu um cuidado mais constante e atento das vinhas. Outras infeções potenciais tiveram pouco ou nenhum efeito nas zonas do Douro onde Van Zellers & Co tem as suas vinhas.

As chuvas que caíram no final de abril (35% acima da média) possibilitaram o aporte de água no solo necessário ao normal desenvolvimento da planta. O mês de julho foi, desde 1931 o mais quente de que há memória e como Cristiano refere "o ano de 2020 é o ano mais parecido com 1820, ano referido tradicionalmente como o mais quente de que há memória".

A pouca precipitação que caiu em agosto ajudou a repor o nível de humidade no solo, mas isso não impediu que a vindima tenha sido antecipada 10 dias. Inesperadamente, na última semana de agosto e ao longo das duas primeiras semanas de setembro, houve uma surpreendente desidratação dos cachos, principalmente da Touriga Franca, o que levou a uma perda de 30% a 35% da produção em comparação com o ano de 2019 e devido à elevada concentração natural de açúcares foi imperativo antecipar a vindima. Fica na memória um dos anos mais difíceis de vinificar devido às elevadíssimas concentrações de açúcares naturais e à desidratação dos cachos. Foram produzidos mostos saudáveis com bons compostos fenólicos. Esta foi uma vindima para a "magia" dos enólogos.

### CASTAS

Mais de 25 castas diferentes – entre as quais Rufete, Tinta Amarela, Donzelinho Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, entre outras.

### VINIFICAÇÃO

Elaboradas com práticas tradicionais de vinificação, as uvas são criteriosamente selecionadas num tapete de escolha quando chegam à adega. Todas as uvas e engaços são cuidadosamente pisados a pé, adicionando-se 15% da aguardente total, por forma a homogeneizar a aguardente com o mosto e permitir um período de fermentação mais longo. A pisa a pé é feita, com intervalos, ao longo de toda a fermentação. A fortificação ocorre quando o mosto atinge o ponto certo de transformação dos açúcares naturais em álcool, sendo então adicionada a restante aguardente.

### ENVELHECIMENTO NO OCEANO

No dia 9 de dezembro de 2022, Francisca van Zeller submergiu no Oceano Atlântico, em Sines onde o mar tem temperaturas mais constantes ao longo do ano (cerca de 13°C), 102 garrafas de Van Zellers & Co Vintage Porto 2020. As garrafas foram levadas a 10 metros de profundidade.

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2022 (2.742 x 750ml)

### NOTAS DE PROVA

Van Zellers & Co Vintage Porto 2020 foi produzido com as melhores uvas, colhidas à mão em vinhas muito velhas, localizadas no coração do Vale do Douro. Os Portos Van Zellers & Co Vintage são tradicionalmente pisados a pé e fermentados em lagares de granito. Após cerca de três dias de fermentação foi adicionada aguardente ao mosto, preservando assim a intensidade dos aromas de frutos vermelhos, com notas de compota e notas de cassis. Especiarias, chocolate negro, ameixa e frutos secos bem como notas de figo surgem num Porto Vintage profundo e aveludado. Com o envelhecimento oceânico, o vinho aligeirou os taninos e ganhou notas mais perceptíveis de nozes e um final achocolatado mais profundo.

### MERGULHADOR

Francisca van Zeller

### ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Baumé: 3,0

Acidez Total: 4,5 g/dm<sup>3</sup>

Solo: Xisto

pH: 3,80

Total SO2: 93 mg/dm<sup>3</sup>

Álcool: 20%

Acidez Volátil: 0,2 g/dm<sup>3</sup>