

# 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 2021

### CONDIÇÕES

O ano vitícola de 2020/2021 pode ser resumido a um ano normal e seco.

A falta de chuva até março em toda a região fez com que fosse um ano de muito pouco mldio. As temperaturas amenas durante a Primavera e o Verão originaram boas condições para o desenvolvimento do oídio, pelo que se tornou imperativo activar tratamentos protectores e curativos para evitar que a acção do oídio afectasse o bom desenvolvimento e maturação das uvas. Apesar de Março e Maio terem sido muito secos, as chuvas durante todo o Inverno permitiram um desenvolvimento muito saudável e normal das vinhas ao longo do seu ciclo e também das uvas ao longo da sua maturação, mesmo com um mês de Agosto seco e quente. Algumas chuvas em setembro ajudaram a fechar o ciclo de maturação das uvas e o volume final de produção na região do Douro terminou um pouco acima da média.

Na minha experiência de 42 colheitas no Douro, 2021 foi a melhor qualidade e volume de produção de sempre das nossas vinhas do CV - Curriculum Vitae Douro Brancos e Tintos e uma das melhores produções de uvas dos nossos fornecedores de uvas brancas para o VZ Douro Branco. As uvas eram saudáveis, cheias de sabor e produziam mosto de uvas brancas incrivelmente frescos, produzindo vinhos memoráveis. Para os Douro Tinto, cheios de sabores a fruta preta, muito intensos na cor vermelho escuro e violeta, acidez equilibrada e estrutura impressionante. Os nossos Portos são também muito impressionantes e escuros, cheios de fruta fresca e estrutura. Na Van Zellers & Co. a vindima para as uvas brancas decorreu de 2 a 8 de setembro e para as nossas uvas tintas de 10 a 30 de setembro de 2021.

### CASTAS

Criado pela Natureza, o CV Curriculum Vitae vem de uma única vinha velha com 100 anos, plantada com 35 castas diferentes. Com orientação solar a Norte, aqui encontram-se castas como Rufete, Tinta Amarela, Donzelinho Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional entre outras.

### VINIFICAÇÃO

CV - Curriculum Vitae Douro Tinto provém de uma única vinha no vale do rio Torto. Todas as uvas são colhidas à mão e selecionadas antes de serem desengaçadas e colocadas nos lagares. Todas as uvas são esmagadas a pé 2-3 dias antes do início da fermentação. O vinho irá fermentar em lagares e ocasionalmente ocorrerá a pisa a pé para extrair taninos, cor e sabor no vinho de forma equilibrada. Os vinhos são trasfegados para barricas de carvalho francês 75% novas (225 litros) para a fermentação malolática e envelhecimento. Este vinho estagiou 26 meses em barricas. O lote final foi feito em Janeiro e o vinho estagiou ainda 2 meses em aço inox até à data de engarrafamento.

### DATA DE ENGARRAFAMENTO

Dezembro 2023 (5,056 em 750ml garrafas + 305 em 1500ml Magnums + 80 em 3000ml Double-Magnums)

### NOTAS DE PROVA

Durante a vide de qualquer enólogo, há vinhos e momentos que marcam a nossa vida e que, por isso, merecem ficar no nosso curriculum. Este é um desses vinhos. Chamámo-lhe CV - Curriculum Vitae. Criado pela Natureza, este vinho nasce numa vinha única com mais de 100 anos, no vale do Rio Torto com exposição solar Norte. Cada ano, este vinho surpreende pela sua complexidade aromática, a sua estrutura e longevidade em garrafa. Com uma cor profunda, o 2021 é marcado pela frescura de frutos vermelhos como framboesas, amoras e cerejas e ainda a profundidade de frutos negros como a cereja preta groselha. Com taninos redondos e um final mais fresco, este vinho é tremendamente elegante. Experimente com tartes de caça ou vegetais no forno, carne de porco ou vaca assada, ou tradicional rosbife com arroz de cogumelos. Sirva a 16°C.

### ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

pH: 3,61

Total SO2: 50 mg/dm<sup>3</sup>

Solo: Xisto

Acidez Volátil: 0,9 g/dm<sup>3</sup>

Total Açúcares: <0,6 g/dm<sup>3</sup>

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 5,9 g/dm<sup>3</sup>