

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 2022

CONDIÇÕES

O ciclo vitícola de 2021/2022 ficou marcado por um Inverno quente e seco, seguido de uma Primavera e Verão anormalmente quentes e com precipitação muito reduzida. As temperaturas mais elevadas registaram-se sobretudo em Maio, Julho e Agosto, originando condições de baixa pressão de mildio e oídio, o que resultou em uvas de excepcional sanidade.

Foi um ano de reduzidos tratamentos na vinha, no qual nos concentrámos sobretudo no restabelecimento do equilíbrio do solo, em particular nas vinhas mais velhas de Murça e do Vale do Rio Torto — berço do CV Curriculum Vitae. As práticas de viticultura regenerativa da Van Zellers & Co, que colocam o solo no centro do ecossistema e promovem a biodiversidade, têm vindo a revelar resultados consistentes: não apenas na qualidade da uva, mas também na vitalidade da envolvente natural, comprovada pelo aumento da fauna, nomeadamente de aves.

A escassa precipitação limitou a disponibilidade hídrica da videira, acelerando o desenvolvimento da maturação. No conjunto das vinhas próprias e de lavradores, registou-se uma quebra média de 37% na produção face a 2021. A vindima iniciou-se a 26 de Agosto, com as castas brancas Códega e Arinto. As uvas apresentaram excelente qualidade, e a colheita decorreu de forma faseada devido a alguns episódios de chuva em Setembro. As primeiras uvas tintas foram vindimadas a 30 de Agosto, e a campanha terminou a 24 de Setembro.

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 2024 em 2083 garrafas de 75cl, 200 Magnum 150cl e 53 Double-Magnum 300cl.

NOTAS DE PROVA

Ao longo da vida de qualquer enólogo existem vinhos e momentos que deixam marca, que merecem ser parte do nosso curriculum. O CV - Curriculum Vitae é um desses vinhos.

Criado pela Natureza, nasce de uma vinha centenária localizada no vale do Rio Torto, com exposição a Norte. A cada vindima, este vinho surpreende pela sua complexidade aromática, estrutura e extraordinária capacidade de envelhecimento em garrafa.

O CV Tinto 2022 apresenta uma cor profunda e revela grande frescura aromática, com notas intensas de frutos vermelhos como framboesa, amora e cereja, envolvidas pela profundidade de frutos negros como cereja preta e groselha. Na boca, mostra taninos finos e bem integrados, equilibrados por uma acidez viva que prolonga o final elegante e persistente.

Versátil à mesa, acompanha de forma sublime pratos de caça, tartes de legumes assados, carnes de porco ou vaca no forno, ou ainda um clássico rosbife com arroz de cogumelos. Servir a 16 °C.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

pH: 3,61

Total SO2: 50 mg/dm³

Solo: Xisto

Acidez Volátil: 0,9 g/dm³

Total Açúcares: <0,6 g/dm³

Álcool: 14,0%

Acidez Total: 6,0 g/dm³