

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 nem 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 natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



PORTO VINTAGE 2023

CONDIÇÕES DA VINDIMA

A vindima de 2023 na Van Zellers & Co refletiu um ano marcado por condições meteorológicas atípicas e por um ciclo vegetativo particularmente desafiante. O inverno apresentou-se quente e chuvoso, seguido de uma primavera com temperaturas elevadas e um verão relativamente estável, beneficiando da precipitação registada em junho e setembro.

Ao longo do ciclo, a vinha demonstrou grande resiliência, com um ligeiro atraso no abrolhamento, seguido de um "pintor" precoce, impulsionado pelas altas temperaturas primaveris. As condições favoráveis ao mildio e ao oídio ocorreram apenas pontualmente, tendo sido eficazmente controladas, o que permitiu preservar a qualidade da produção.

As chuvas de setembro trouxeram alguma podridão em certos cachos, mas foram cuidadosamente geridas pela equipa de viticultura, num equilíbrio constante entre a natureza e a intervenção humana.

Em termos qualitativos, a vindima apresentou bagos de maiores dimensões e com uma elevada concentração de taninos, mantendo-se dentro dos parâmetros que garantem a produção de vinhos excecionais. O teor alcoólico foi ligeiramente inferior à média, tal como a acidez e os níveis de polifenóis, mas sempre dentro do intervalo que define o perfil distintivo e icónico dos nossos vinhos.

A vindima de 2023 acrescenta mais um capítulo à longa história da Van Zellers & Co, onde a natureza, apesar das suas variações, continua a ser moldada pelo conhecimento e dedicação de quem trabalha estas terras centenárias.

CASTAS

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

VINIFICAÇÃO

Elaboração segundo métodos tradicionais. À chegada à adega, as uvas são cuidadosamente selecionadas numa mesa de escolha. Segue-se a pisa a pé, realizada com engajo, incorporando-se 15% do total de aguardente vínica para homogeneizar o mosto e permitir um período de fermentação ligeiramente mais prolongado. A pisa a pé decorre durante todo o processo fermentativo. A fortificação é efetuada no momento ideal, com a adição da aguardente restante.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Outubro de 2025

NOTAS DE PROVA

O Porto Vintage 2023 da Van Zellers & Co revela uma expressão mais delicada e precisa do Douro. Proveniente de um ano de maturação suave e de produção mais moderada, este vinho apresenta um perfil mais leve, dominado por fruta vermelha, com uma finesse notável.

No nariz, abre com notas vivas de morangos silvestres, groselhas vermelhas e nuances florais de rosa e violetas. Subtis toques de cravinho, ervas secas e granito esmagado acrescentam complexidade e elegância aromática.

Na boca, mostra-se refinado e harmonioso — textura sedosa, com uma acidez vibrante que sustenta o núcleo de fruta pura. Apresenta uma sensação de contenção e equilíbrio que o distingue dos anos mais opulentos, enquanto a sua estrutura e frescura prometem um envelhecimento gracioso nas próximas décadas.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Baumé: 3,76

Acidez total: 3,9 g/dm³

Solo: Xisto

pH: 3,84

Total SO₂: 40 mg/dm³

Teor alcoólico: 20%

Acidez volátil: 0,28 g/dm³

Açúcar residual: 96 g/dm³