

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.



KIKA DOURO ROSÉ 2025

CONDIÇÕES

A vindima de 2025 na Van Zellers & Co foi marcada por um ciclo vegetativo quente e seco, definido por baixa precipitação e calor prolongado durante o verão, mas que terminou sob condições estáveis durante a colheita.

O inverno foi ameno e relativamente seco, resultando em reservas hídricas moderadas no solo. Alguma precipitação no início da primavera apoiou o desenvolvimento vegetativo, embora as condições se tenham mantido irregulares. As temperaturas primaveris foram superiores à média, acelerando o ciclo.

O verão foi quente e particularmente seco, aumentando o stress hídrico, mas as vinhas adaptaram-se bem. Condições mais frescas e estáveis em setembro permitiram uma vindima equilibrada e progressiva, com bom equilíbrio entre maturação e frescura.

O abrolhamento ocorreu ligeiramente mais cedo do que o habitual, com a floração e o pintor a decorrerem em condições favoráveis. O ciclo foi, no geral, ligeiramente mais curto do que a média.

Do ponto de vista fitossanitário, o ano manteve-se sob controlo, com baixa pressão de doenças devido às condições secas.

A produção foi moderada, com uvas em excelente estado sanitário. A vindima apresenta boa concentração, estrutura e potencial de envelhecimento.

Para a Van Zellers & Co, 2025 reflete um ano de precisão e adaptação, resultando em vinhos estruturados e expressivos, que captam o caráter de um Douro quente e seco.

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca de vinhas de 40 anos a 400 metros de altitude.

VINIFICAÇÃO

Todas as uvas são colhidas à mão e cuidadosamente selecionadas antes de serem suavemente prensadas em cacho inteiro numa prensa pneumática, de forma a preservar a frescura e a delicadeza.

O mosto é naturalmente clarificado a baixa temperatura, sendo utilizada apenas a lágrima. A fermentação decorre em cubas de aço inoxidável com controlo de temperatura, permitindo uma fermentação lenta e precisa, que preserva a pureza aromática do vinho.

Não é utilizada madeira, de forma a manter uma expressão limpa e vibrante da fruta e da acidez. O vinho permanece em aço inox sobre borras finas durante um curto período, ganhando textura e equilíbrio, antes do lote final e engarrafamento.

ENGARRAFAMENTO

2568 garrafas X 750ml

NOTAS DE PROVA

O Van Zellers & Co 2025 Kika Rosé revela uma expressão fresca e vibrante, refletindo um ano de maturação equilibrada. Produzido a partir de Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, apresenta um perfil aromático marcado pela pureza e pela finesse. No nariz, surgem notas de morango silvestre, framboesa fresca e um delicado toque floral, com nuances de raspa de citrinos.

Na boca, é vivo e preciso, com uma acidez brilhante e uma textura suave e bem equilibrada. Os sabores de frutos vermelhos revelam-se com clareza, apoiados por uma subtil tensão que traz frescura e energia.

O final é limpo e refrescante, com um ligeiro toque salino que convida a mais um gole.

Ideal para acompanhar ostras, sushi, burrata, saladas leves — ou simplesmente apreciado a solo, bem fresco.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Álcool: 12,5%

Acidez Volátil: 0,33 g/dm³

Total SO₂: 129 mg/dm³

Solo: Xisto

pH: 3.50

Acidez Total: 4,7 g/dm³

Açúcar Residual: 0,63 g/dm³