



DOURO, Portugal

2019 foi um ano seco e mais típico que anos anteriores, sem grandes imprevistos. A precipitação ocorreu na altura certa, o que permitiu um excelente desenvolvimento da floração, e nos trouxe uma boa produção com uvas muito sãs e de qualidade. O mês de Agosto teve temperaturas médias altas, mas a frescura das noites permitiu maturações lentas e equilibradas, o que deu origem a vinhos concentrados e com elevada frescura e complexidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas das nossas quintas em modo de produção biológico, no estado de maturação ideal, são vindimadas manualmente e guardadas em camara frigorífica durante 12H, de forma a preservar as suas características. Segue-se o desengace parcial e esmagamento para um lagar mecânico, onde ocorre uma intensa maceração, antes e durante a fermentação alcoólica (FA). As várias remontagens, durante a fermentação, têm como objetivo o controlo de temperatura e maior extração pelicular. É adicionada aguardente vínica à fermentação no momento ideal, preservando assim a concentração aromática, a cor e a estrutura do vinho.

O Vintage estagia em balseiros de carvalho, no Douro, com controlo de temperatura e humidade e após sucessivas provas, foi engarrafado 3 anos após a sua vindima. Este vinho não foi submetido a procedimento de estabilização, pelo que pode formar-se um depósito natural na garrafa.

NOTAS DE PROVA

Cor púrpura intenso. O nariz abre-se com uma infusão de bagas vermelhas e fruta preta do bosque misturada com notas de ameixa. Tanino muito presente mas com uma grande elegância e bem combinado com a acidez e doçura. Final longo e surpreendentemente fresco e com muita vitalidade.

HARMONIZAÇÃO

Indicado para fechar grandes almoços ou jantares. Combina muito bem com sobremesas de chocolate ou queijos fortes.

ARMAZENAMENTO

Recomenda-se a conservação em local fresco, a temperatura constante (T ideal de conservação 12°C), ao abrigo da luz, e na posição horizontal.

PRODUTOR	Van Zeller Wine Collection, SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller
CLASSIFICAÇÃO	Vinho do Porto
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz & Vinhas Velhas
VINDIMA	2019
ÁLCOOL	20.0 %
BAUMÉ	2.90
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Sim