

**Van Zellers & Co.**

Van Zellers & Co. was officially established as a Port Wine shipper in 1780, by the first generation of Portuguese van Zellers. One of the earliest larger shippers, it was sold to other wine merchants in the middle of the 19<sup>th</sup> century. It was reacquired by the van Zeller family in the 1930s, when it was incorporated by Quinta do Noval – Quinta do Noval was then owned by Luís de Vasconcellos Porto, whose only daughter and heiress, Rita de Vasconcellos Porto, had married Cristiano van Zeller, descendant of the founder through the eldest male line. Van Zellers & Co. was again sold by the van Zeller family along with Quinta do Noval in 1993, entering a stage of dormancy, with no stocks or commercial activity. The company and its brands were finally reacquired by Cristiano van Zeller in 2006. That same year Cristiano van Zeller started producing the “VZ” and “Van Zellers” Douro DOC wines, and in 2009 the Van Zeller Ports, thus opening a new chapter in this more than two-hundred-year-old company.

**Van Zellers and VZ Ports**

Portuguese law that regulates the Port business demands that new producers must have a minimum stock of 150.000 litres before they are allowed to buy grapes to produce Port or bulk stocks on the market. In the case of producers that own their own vineyards, they are only allowed to produce and sell Ports from their own vineyards until that minimum stock is reached. Van Zellers & Co. is attached to Cristiano van Zeller’s own Quinta Vale D. Maria and its now 40 hectares of vineyards. Until it reaches the minimum stock of 150.000 litres of Port some years have to go by.

A natural joint cooperation was then created between Van Zellers & Co. and Cristiano van Zeller’s cousins Fernando and Álvaro van Zellers’ own “Barão de Vilar” Port company, agreeing that Van Zellers & Co. would source its Ports from “Barão de Vilar” stocks until Van Zellers & Co. own stocks of these wines are completed, in the future. The blends of all these wines are jointly made and decided by Cristiano van Zeller and his enology team, together with Álvaro van Zeller.

**Tasting Notes**

The wines in the blend for this superb old Tawny Port, issued from a long list of different grape varieties and locations along the Douro valley, patiently matured for an average of 10 years in seasoned oak casks, acquiring a softened mellow texture with an intense complex nose which complements the appealing raisiny fruit. Bright and clear, it is ready to drink once bottled.

VZ 10 Year Old Tawny Port makes a delicious aperitif, with olives or dry almonds, or the perfect finish to any meal, accompanying cheese or sweet desserts. Also ideal with *foie gras* or *patés*. Serve at temperatures between 12° and 16° Celsius. Like all old Tawny Ports aged in wood, VZ 10 Year Old Tawny Port can be enjoyed for some weeks after opening, if kept in good storage conditions.

**Van Zellers & Co.**

A Van Zellers & Co, foi oficialmente estabelecida em 1780 como firma exportadora de Vinho de Porto pela primeira geração de van Zellers portugueses. Uma das maiores companhias dessa época, viria a ser vendida a outra casa em meados do século XIX. A família van Zeller readquiriu-a, por incorporação na Quinta do Noval cerca de 1930 – a Quinta do Noval era então propriedade de Luís de Vasconcellos Porto, cuja filha e herdeira, Rita de Vasconcellos Porto, casara com Cristiano van Zeller, descendente directo em linha primogénita do fundador. Em 1993 a Van Zellers & Co. foi vendida pela família junto com a Quinta do Noval, entrando num período de dormência, durante o qual não teve stocks nem actividade comercial. Em 2006 Cristiano van Zeller readquiriu finalmente a companhia e as suas marcas. Nesse mesmo ano iniciou a produção de vinhos Douro DOC sob as marcas “VZ” e “Van Zellers” e em 2009 lançou os vinhos do Porto Van Zellers, abrindo assim um novo capítulo da história desta companhia bicentenária.

**Os Vinhos do Porto Van Zellers e VZ**

A legislação portuguesa para o sector do Vinho do Porto exige um stock mínimo de 150.000 litros para que as companhias produtoras possam adquirir uvas ou vinhos a terceiros. Enquanto não atingirem esse stock mínimo, os produtores-engarrafadores apenas são autorizados a vender vinhos originários das suas próprias vinhas. A Van Zellers & Co. está ligada à Quinta Vale D. Maria, também propriedade de Cristiano van Zeller, dispondo já de 40 hectares de vinhas. Mas ainda terão de passar alguns anos até que venha a acumular os necessários 150.000 litros de stocks de vinhos do Porto.

A Van Zellers & Co. estabeleceu por isso uma parceria com a sociedade “Barão de Vilar”, propriedade de Fernando e Álvaro van Zeller, no âmbito da qual, enquanto os seus stocks próprios estivessem em formação, a Van Zellers & Co. iria comercializando sob as suas marcas “VZ” e “Van Zellers” vinhos do Porto produzidos pela “Barão de Vilar”. Todos esses Vinhos do Porto são criados e elaborados por Cristiano van Zeller e a sua equipe de enologia, conjuntamente com Álvaro van Zeller.

**Notas de Prova**

Este magnífico Van Zellers 10 Years Old Tawny Port, um cuidadoso *blend* de muitas castas tradicionais de vinhas seleccionadas em várias zonas da Região Demarcada do Douro, pacientemente envelhecido durante 10 anos em antigos cascos de carvalho, apresenta cor âmbar, atijolada, brilhante, com aromas intensos de frutos secos, ponteados de alguma fruta vermelha. Suave, rico e firme no paladar, está pronto a beber logo que engarrafado.

Delicioso, seja como aperitivo (acompanhado de azeitonas, frutos secos), seja como vinho de sobremesa (acompanhando queijos ou sobremesas doces), o Van Zellers 10 Years Old Tawny Port também pode servir de acompanhamento ideal para alguns pratos, tais como *patés* e *foie gras*. Servir a temperaturas entre os 12°C e os 16°C. Sendo um Porto envelhecido em madeira, o Van Zellers 10 Years Old Tawny Port pode ser apreciado mesmo algumas semanas depois de aberto, desde que conservado nas condições adequadas.

**Enólogos / Winemakers:** Cristiano van Zeller / Álvaro van Zeller

**Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 20,0% vol

Baumé: 3,6°

Acidez total / Total acidity: 4,35 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,40 g/l

pH: 3,53

SO2 total / Total SO2: 62 mg/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 108,2 g/l

**Embalagem / Packaging**

Cartões / Cartons: 6 x 75cl

Peso bruto / Gross weight: 8,5 kgs/cs

Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

**Vendas e apoio comercial / Sales and customer support**

Cristiano van Zeller: [cvanzeller@mail.telepac.pt](mailto:cvanzeller@mail.telepac.pt)

Lemos & van Zeller, Lda.

Rua de Gondarém, 1427, 2º Dt.º Ala Norte - 4150-380 Porto - Portugal

Tel. +351 22 374 4320 - Fax. +351 22 374 4322

**Armazém e expedição / Warehouse and order shipping**

Ana: [ana@vinkowines.com](mailto:ana@vinkowines.com)

Cristiano van Zeller: [cvanzeller@mail.telepac.pt](mailto:cvanzeller@mail.telepac.pt)

Rua Cândido dos Reis, 575 - 4400 Vila Nova de Gaia - Portugal

Tel. + 351 22 377 3330