

**Family History and Late Bottled Vintage Ports**

By the end of World War II, my great-grandfather, Luís de Vasconcellos Porto, was running Quinta do Noval, a Port Company founded in 1813 by my 4th great-grandfather José António da Silva, and later named after his son, António José da Silva. The company's main market was the UK, where its wines had been represented for many years by the Rutherford family. Because of the war, Vintage Port was scarce on the market, and Colonel Jack Rutherford who had bought some of Noval Ports in bulk (as it was usual at the time, before exporting Port in bulk became forbidden), instead of bottling them as Vintage Port after two years as normal, decided to keep a small part in casks and bottle them a couple of years later in half-bottles to enjoy them after dinner with his wife. Vintage Port was traditionally considered to have to age at least 12 to 15 years in bottle to be properly appreciated, but Colonel Rutherford was persuaded that the two to four extra years would allow the wine to be drinkable much earlier, while keeping the "Vintage character". The quality of those wines convinced my great-grandfather Luís de Vasconcellos Porto and Colonel Jack Rutherford to launch this new category of Port commercially in the early 50's, which they did with great success. It was an unfiltered Port, just like Vintage Port. The style became very popular during the 1970's and beyond, as Noval was followed by other traditional Port companies. For commercial reasons most started to stabilise and filter their LBVs, but some brands resisted the so-called commercial filtered style and continued to bottle their LBV's in the old traditional way, presenting it as a true alternative to an everyday glass of Vintage Port. This is the case for our LBV Ports.

Conditions: A mild year, with winter and summer a bit colder and drier than usual. Very long maturations on all the grape varieties, and lower yields than average. harvest started on September 15th, under perfect conditions, with mild temperatures and dry weather.

Vinification and ageing: Grapes go through the selection table before being crushed in a mechanic crusher and foot-trodden, only partially de-stemmed. In some of our fermentations we immediately add some 15% of the total grape brandy, allowing us to macerate the grapes at cooler temperatures and for a longer period before fermentation. When the must is ready for the addition of the remaining grape brandy, the fortification is made in one single moment, adding all the brandy to the must and skins in the fermenting vat or the running juice. We then rack the blend into the storage vat together with all the press wine (we use traditional basket presses). At this point a 12 hour homogenization of wine and brandy is made by pump to ensure proper blending. Port is then finished and ready for storage and ageing. The wines aged in very old wood Port casks and small stainless steel vats until middle of 2012.

Tasting Notes: Our 2008 LBV Port is deep in colour, violet, dark red and purple. Very good concentration of mature dark red fruit aromas, with a very typical predominance and blackberries, black cherries, plums' jam and cassis. Elegant and smooth, Van Zellers 2008 LBV Port has a great balance and finesse and a very long and fruity finish.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Sandra Tavares da Silva / Joana Pinhão / Mariana Brito

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 19,91% vol
Baumé: 3,5°
Acidez total / Total acidity: 4,10 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,26 g/l
pH: 3,73
SO2 total / Total SO2: 106 mg/l

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Cristiano van Zeller: 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

História da Família e os Portos Late Bottled Vintage

No final da II Guerra Mundial, o meu bisavô Luís de Vasconcellos Porto dirigia a Quinta do Noval, uma companhia fundada em 1813 pelo meu 5º avô José António da Silva, que mais tarde adoptou o nome de António José da Silva, seu filho. O principal mercado dos seus vinhos era o Reino Unido, onde era há muito representada pela família Rutherford. Por causa da guerra, havia falta de Portos Vintages no mercado, e o Coronel Jack Rutherford, que adquiria a granel vinhos da Quinta do Noval (como era então hábito, antes da venda a granel ser proibida) decidiu que em vez de engarrafar todo o vinho ao segundo ano como Porto Vintage, deixaria uma pequena parte em casco por mais uns anos, e engarrafá-los mais tarde em meias-garrafas para seu consumo pessoal. Tradicionalmente considerava-se que o Porto Vintage tinha de passar pelo menos 12 a 15 anos em garrafa antes de poder ser devidamente apreciado, mas o Coronel Rutherford estava persuadido que dois a quatro anos extra em casco permitiriam que o vinho fosse bebido muito mais cedo sem que perdesse o seu "tipo Vintage". A qualidade dos vinhos obtidos convenceu o meu bisavô Luís de Vasconcellos Porto e o Coronel Rutherford a lançar comercialmente esta nova categoria de vinho do Porto, no início dos anos 50s, o que fizeram com muito sucesso. Era então um Porto não filtrado, tal como o Vintage. O estilo tornou-se muito popular a partir de 1970, à medida que a Quinta do Noval foi sendo seguida pelas outras Companhias de Vinho do Porto tradicionais. Por razões comerciais a maioria começou a estabilizar e filtrar os seus LBVs, mas algumas Casas resistiram ao chamado "estilo comercial" e continuaram a engarrafar os seus LBVs pelo método tradicional, apresentando-os como uma verdadeira alternativa ao consumo diário de um cálice de Vintage. Tal é o caso dos nossos LBVs.

Condições: Um ano bastante moderado, em termos climáticos, com Inverno e Verão mais frescos e secos que o habitual. Maturação das uvas muito prolongada e rendimentos inferiores à média. A vindima começou a 15 de Setembro e decorreu sob condições perfeitas.

Vinificação e envelhecimento: As uvas passam na mesa de selecção e são esmagadas e pisadas a pé, parcialmente desengaçadas, antes da fermentação, com incorporação de 15% do total de aguardente a adicionar. Isso permite uma maceração das uvas a temperaturas mais baixas, e durante um período de tempo mais extenso antes da fermentação. Quando o mosto está pronto para a fortificação, esta é feita de uma só vez, adicionando a aguardente ao mosto e películas no lagar. Uma nova pisa assegura uma boa homogeneização e a paragem completa da fermentação. O mosto e aguardente permanecem no lagar por mais dois a quatro dias, com uma pisa muito ligeira de 10 minutos duas vezes ao dia. É tirado para os tonéis junto com as prensas. Os vinhos envelhecem em tonéis muito antigos (mais de 100 anos) de carvalho e castanho, e em pequenas cubas de aço inoxidável até Abril de 2012.

Notas de Prova: Este Porto LBV 2008 é de cor profunda, violeta, vermelho escuro e púrpura, com alta concentração de aromas de frutos vermelhos bem maduros, predominantemente amora, cereja negra, doce de ameixa, e toques de cassis. Elegante e suave, é um vinho equilibrado e complexo, com um final longo e frutado.

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Peso bruto / Gross weight: 8,5 kgs/cs
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

Armazém e expedição / Warehouse and order shipping

Ana: ana@vinkowines.com
Cristiano van Zeller: cvanzeller@mail.telepac.pt
Rua Cândido dos Reis, 575 - 4400 Vila Nova de Gaia - Portugal
Tel.+ 351 22 377 3330