



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

VAN ZELLERS RESERVA PORT LOTE N.º 09

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 19th 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.

Grape Origins

A blend of more than 25 different traditional Douro grape varieties and several fermentations from the 2009 harvest, predominately Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz and Tinta Barroca, but also Rufete, Tinta Amarela, Tinta Francisca, Sousão, e many other, all proceeding from old vines and more recent plantations of Quinta Vale D. Maria and Van Zellers & Co. in the river Torto valley, from vineyards ranging from 25 to more than 60 years old, and facing South, Southeast, Southwest, East and West.

Vinification and ageing

Grapes are crushed by foot, before the fermentation, together with 15% of the total grape brandy which would be added to the final Port, allowing for maceration of grapes at cooler temperatures and for a longer period before fermentation. When must is ready for the addition of the remaining grape brandy, the fortification is made in one single moment, adding all brandy to the must and skins in the *lagar*. Some more treading ensures good homogenization and that the fermentation is stopped. The blend of must and brandy stays in the *lagar* for some more 2 to 4 days, with very slight treading twice a day (10 minutes each time). It is then racked to the storage vat together with all the press wine (we use traditional basket presses). The wines aged in very ancient (more than 100 years old) wood Port casks and small stainless steel vats until the beginning of April of 2012.

Bottling: April 2011, in 3.600 75cl bottles. Un-fined and unfiltered in the tradition of the best bottle ageing Ports,

Tasting notes

Great structure with intense fruit character and soft ripe tannins. It is specifically blended to age in bottle for many years to come but it can be thoroughly enjoyed now.

Van Zellers & Co.

A Van Zellers & Co. foi oficialmente estabelecida em 1780 como firma exportadora de Vinho de Porto pela primeira geração de van Zelleres portugueses. Uma das maiores companhias dessa época, viria a ser vendida a outra casa em meados do século XIX. A família van Zeller adquiriu-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 adquiriu 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.

Origem das uvas

Um *blend* de mais de 25 castas diferentes e de várias fermentações das uvas da vindima de 2009, com predominância da Touriga Franca, da Touriga Nacional, da Tinta Roriz e da Tinta Barroca, mas onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca e muitas outras típicas do Douro, procedentes das vinhas velhas e das plantações mais novas da Quinta Vale D. Maria e da Van Zellers & Co., todas localizadas no vale do rio Torto e com idades entre os 25 anos e superiores a 60 anos, vinhas com exposição Sul, Sudeste, Sudoeste, Nascente e Poente.

Vinificação e envelhecimento

As uvas são pisadas a pé, 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 ao mês anterior ao engarrafamento.

Engarrafamento: Abril de 2011. Foram produzidas cerca de 3.600 garrafas de 75cl. Sem filtragem nem colagem.

Notas de Prova

Um Porto com grande estrutura e intensamente frutado, com taninos suaves e maduros. Especificamente concebido para envelhecer em garrafa durante muitos anos, pode no entanto ser apreciado desde já

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20,65% vol

Baumé: 3,3°

Acidez total / Total acidity: 4,29 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,32 g/l

pH: 3,75

SO2 total / Total SO2: 68 mg/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 102,1 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

Lemos & van Zeller, Lda.

Rua de Gondarém, 1427, 2º Dt. 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

Cristiano van Zeller: cvanzeller@mail.telepac.pt

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

Tel: +351 22 377 3330