

**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.

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. Until they get that minimum stock, producers are only allowed to sell Ports from their own vineyards. Van Zellers & Co. is attached to Cristiano van Zeller’s own Quinta Vale D. Maria, now with 40 hectares of vineyards, but some years will have to go by until it reaches the required minimum stock. 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, by which Van Zellers & Co. would source its Ports from “Barão de Vilar”, until its own stocks are fully built. The blends of all these wines are jointly made by Cristiano van Zeller and his enology team, and Álvaro van Zeller.

Grape origin: Douro traditional grape varieties, such as Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Sousão, Donzelinho Tinto, Tinta Barroca, Bastardo, Tinta da Barca, and many others.

Vinification and ageing: Grapes are crushed and go through a very long maceration process to ensure a wine rich in colour, aromas and structure. Fermentation is halted by adding wine brandy, preserving some residual sugar. Ageing in oak casks and ancient chestnut vats for a minimum of 6 years. Then, wines from different regions of the Douro valley are blended, obtaining a balanced and distinctive tawny. Bottled purposely for each order.

Tasting notes: Bright amber and tawny colour, with intense aromas of dry nuts, with a touch of red fruits. Gentle, rich and firm in the palate. Excellent at any time, whether as an aperitif (with olives or dry nuts), whether as a dessert wine, accompanying cheese or sweets. VZ Reserve Tawny Port is also ideal with *patés* and *foie gras*. Serve between 12° and 16° Celsius.

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. Sem 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, dispoñdo já de 40 hectares de vinhas. Mas ainda terão de passar alguns anos até que venha a acumular o referido stock. Estabeleceu por isso uma parceria com a “Barão de Vilar”, de Fernando e Álvaro van Zeller, no âmbito da qual, enquanto os seus stocks próprios estiverem em formação, a Van Zellers & Co. comercializará 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.

Origem das uvas: As tradicionais da região, tais como Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela, Sousão, Donzelinho Tinto, Tinta Barroca, Bastardo, Tinta da Barca e muitas outras.

Vinificação e envelhecimento: Uvas esmagadas e submetidas a uma muito prolongada maceração, de modo a obter um vinho rico em aromas, cor e estrutura. A fermentação é parada pela adição de aguardente vínica, de maneira a guardar algum açúcar residual. Envelhecimento em cascos de carvalho ou tonéis de castanho por um período nunca inferior a 6 anos. Posteriormente diversos lotes de proveniência de diferentes zonas do Douro são misturados a fim de se obter o vinho final equilibrado e distintivo. O engarrafamento é efectuado para cada encomenda.

Notas de Prova: Cor âmbar, atijolada, brilhante, com aromas intensos de frutos secos, ponteados de alguma fruta vermelha. Suave, rico e firme no paladar. Óptimo em qualquer altura, seja como aperitivo (acompanhado de azeitonas, frutos secos), seja como vinho de sobremesa (acompanhando queijos ou sobremesas doces). O VZ Reserve Tawny Port também pode servir de acompanhamento ideal para alguns pratos, tais como *patés* e *foie gras*. Servir entre os 12° e os 16°C.

Enólogos / Winemakers: Cristiano van Zeller / Álvaro van Zeller

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 20,0% vol

Baumé: 4,6°

Acidez total / Total acidity: 5,53 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

pH: 3,60

SO2 total / Total SO2: 49,0 mg/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 116,7 g/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

Embalagem / Packaging

Decanter em caixa de madeira / Decanter in wooden box: 1 x 75cl

Peso bruto / Gross weight: kgs/cs

Peso líquido / Net weight: 0,77 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