



DOURO, Portugal

O ano vitícola de 2021 caracterizou-se por algumas oscilações de temperatura e precipitação anual em relação aos valores históricos, sendo considerado um ano normal e seco. Apesar dos meses muito secos de março e maio, o inverno relativamente húmido e as chuvas de abril e junho fizeram com que a água não fosse um fator limitante para o normal desenvolvimento da videira até bastante tarde no ciclo. O ciclo vegetativo teve um comportamento semelhante ao de 2020. A vindima iniciou-se no final de agosto e terminou no final de setembro. Em suma, podemos concluir que 2021 foi um ano de produtividade ligeiramente superior à média dos últimos 10 anos, com uma vindima longa, fresca e chuvosa (essencialmente a partir da 2ª quinzena de setembro). Os mostos são de boa qualidade, mais frescos e ligeiramente menos alcoólicos, potenciando as características dos vinhos a consumir jovens.

VINIFICAÇÃO

A vindima de 2021 começou no final de agosto, sendo mais longa e mais fresca. Após a seleção criteriosa das uvas, o processo de vinificação decorreu em cubas de inox com temperatura controlada. 10% do lote estagiou em barricas usadas de Vinho do Porto. Os vinhos são estabilizados e filtrados antes do engarrafamento em Gaia.

NOTAS DE PROVA

Este vinho cativa com a sua aparência rubi brilhante e um aroma convincente de frutos vermelhos maduros e madeira de carvalho. O paladar revela camadas de elegantes amoras e groselhas vermelhas, apoiadas por taninos estruturados que contribuem para o seu carácter robusto. Um final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Pronto a beber, mas com potencial de envelhecimento. Ótimo acompanhamento para pratos de carne assada, caça e queijos. Sugerimos a combinação perfeita com a típica vitela assada com alecrim ou louro.

ARMAZENAMENTO

Recomenda-se a conservação num local fresco, a uma temperatura constante (temperatura de conservação ideal de 12°C), protegido da luz e numa posição horizontal.

PRODUTOR	Van Zeller Wine Collection, SA
ENÓLOGO	Álvaro Van Zeller
CLASSIFICAÇÃO	DOC Douro
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
VINDIMA	Manual 2021
ESTÁGIO	20% envelhece em barris usados de Vinho do Porto.
ÁLCOOL	14.0 %
CAPACIDADE	75 cl
ALERGÉNIOS	Sulfitos
VEGANO	Não