



Conditions

2010 was characterized by the intense and big quantity of rainfall during the winter and spring, on average 35% to 49% higher than the average for the region in the last 30 years. Rainfall was evenly distributed along the seasons, only diminishing in May. June also saw an above the average rainfall. Rain only showed up again at the beginning of September, just in time to fine tune the maturation of the grapes. Temperatures throughout the period were within the average, with no significant events to undermine the normal growth of the grapes. Due to weather conditions, the vineyards development was some two weeks late, with an explosion of the vegetation in May. This created good conditions to the appearance of *oidium* and *mildium*, but preventive treatment was properly in place and none appeared in our vineyards. Maturation followed a very balanced path, with plenty of healthy leaves nourishing the fruit until harvest. Due to these facts, we were able to pick at a very good grape maturity, with well-balanced acidity levels. Yet another year, harvest happened under perfect weather conditions, with mild temperatures and dry weather.

Grape Origins: The grapes used for CV-Curriculum Vitae come from plots in our vineyards in the river Torto which have been chosen after many years of experiencing their incredible high quality results. Predominantly north facing, these very old vineyards, with more than 80 years, produce grapes with great freshness and concentration, normally averaging 14.5° Baumé.

Vinification and ageing: At Quinta Vale D. Maria's vinification center. Grapes are destalked, and foot trodden in *lagares* for 2 days, at a temperature between 16° and 18° Celsius before fermentation starts, and then fermented in the same *lagares* (50% of total) and in stainless steel vats (50% of total) with a capacity of 5.000 kgs, for about 8 days, at temperatures kept between 20° and 26° Celsius. Ageing in new (75%) and one-year-old (25%) French oak casks, for about 21 months.

Bottling: July 2012, in 6.000 75cl's, and also in a few Magnums (1,5L) and Double-Magnums (3L), 5L and 9L bottles.

Notes

In our lives there are moments that mark our journey, our very own CV's notes. Sandra and I felt that this wine was one that marked our winemaking lives, worth going into our oenological CVs. We called it CV-Curriculum Vitae, and since its first vintage in 2003, CV - Curriculum Vitae Douro Red has established itself as one of the finest and most coveted wines from Portugal.

CV-Curriculum Vitae Douro Reds are incredibly deep coloured, violet, dark red and purple, with a very high concentration of mature dark red fruit aromas, black cherries and plums. The ageing in new oak casks concentrates the original mature tannins of the wine and helps smoothen its power, originating in a very elegant wine with 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: 14,5% vol
Acidez total / Total acidity: 5,1 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l
pH: 3,73
SO2 total / Total SO2: 93,0 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 2,5 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 D Ala Norte - 4150-380 Porto - Portugal
Tel. +351 22 374 4320 - Fax. +351 22 374 4322

Condições

O ano de 2010 caracterizou-se pela intensidade de chuva caída durante o Inverno e a Primavera, em média 35% a 49% superior à média dos últimos 30 anos. A pluviosidade esteve uniformemente distribuída pelas duas estações, diminuindo de intensidade em Maio, embora em Junho ainda chovesse acima da média. Todo o Verão foi seco, e a chuva só reapareceu, brevemente, no início de Setembro, mesmo a tempo de aperfeiçoar a maturação das uvas. As temperaturas durante o ano agrícola estiveram dentro das médias do período dos últimos 30 anos. O desenvolvimento das vinhas deu-se com duas semanas de atraso em relação ao normal, com uma explosão vegetativa em Maio. Apesar deste ambiente propício ao aparecimento de míldio e oídio, os tratamentos preventivos que sempre aplicamos nas nossas vinhas ou nas vinhas sobre o nosso controlo, evitaram qualquer aparecimento destas pragas. A maturação das uvas aconteceu de uma forma muito equilibrada, com uma profusão de folhas saudáveis contribuindo para um excelente fornecimento de nutrientes aos cachos. Toda a vindima ocorreu com as uvas em excelentes condições de maturação, e com tempo seco e fresco.

Origem das uvas: Um *blend* de mais de 25 castas diferentes, todas típicas do Douro, onde se encontram, entre outras, o Rufete, a Tinta Amarela, o DonzELHO Tinto, a Tinta Francisca, o Sousão, a Touriga Franca, a Tinta Roriz, a Touriga Nacional, procedentes das vinhas velhas da Van Zellers & Co., situadas todas no vale do rio Torto, com idades superiores a 80 anos e exposição Sul, Nascente e Norte.

Vinificação e envelhecimento: Adega da Quinta Vale D. Maria. Uvas desengaçadas, esmagadas e pisadas em lagares durante 2 dias, a temperaturas entre os 16°C e os 18°C antes de iniciada a fermentação, sendo depois fermentadas nos mesmos lagares (50% do total) e em cuba de aço inoxidável (50% do total) com capacidade de 5.000 kgs, durante cerca de 8 dias a temperaturas controladas entre os 20°C e 26°C. Estágio em barricas novas (75%) e usadas de um ano (25%) de carvalho Francês durante cerca de 21 meses.

Engarrafamento: Julho 2012, em 6.000 garrafas de 75cl e mais alguns Magnums (1,5L), Duplos-Magnums (3L), e garrafas de 5L e 9L.

Notas

Nas nossas vidas há momentos que marcam o nosso caminhar: são estes que fazem cada nota dos nossos CV's. A Sandra e eu sentimos que este é um vinho especial, uma marca importante no nosso CV enológico. Chamámo-lhe CV-Curriculum Vitae, e desde a sua primeira colheita, em 2003 que é considerado um dos mais apreciados e cobiçados vinhos portugueses.

O CV-Curriculum Vitae Douro Tinto tem uma cor muito profunda, com laivos de violeta e púrpura, uma impressionante, ainda que suave, concentração de fruta pretas bem maduras, cereja preta e ameixa. O prolongado envelhecimento em cascos de Carvalho moldou os seus potentes taninos, concentrando-os em suavidade, originando, assim, um vinho poderoso mas com uma grande elegância.

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 4 cs x 15 = 60 cs
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 7 cs x 12 = 84 cs
Dimensões caixa (A/L/C) / Case dimensions (H/W/L): 11 x 33,5 x 51,5 cm
Peso bruto / Gross weight: 12 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