



VINHA DE CASAL DE LOIVOS DOURO DOC RED 2010

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: A blend of more than 21 different grape varieties (including Touriga Franca and Tinta Roriz), produced in the oldest vineyards of Casa de Casal de Loivos, south exposed, with vines aging from 35 to 80 years old. Grapes averaged 14,5° Baumé with a very well balanced acidity level.

Vinification and ageing: At Quinta Vale D. Maria. All grapes were destalked, crushed and foot trodden in *lagares* for 2 days before fermentation, and then fermented in stainless steel 5,000 kgs capacity vats, for about 9 days at temperatures ranging from 20° to 26° Celsius, with manual *pigeages*. Ageing in a mix of new and two, three and four year old French oak barriques for 18 months.

Bottling: July 2012, at Quinta Vale D. Maria, in 2.900 75cl bottles.

Notes

Casa de Casal de Loivos is a traditional Douro Manor House, built in 1658, and belonging to the Pereira de Sampaio family, nowadays represented by the present owner, Manuel de Sampaio Pimentel. The Sampaio Pimentel and the van Zeller families have been friends for many generations. In a small 1,6 hectares vineyard this estate produces grapes of outstanding quality, and it came as an easy decision for Cristiano van Zeller and Manuel de Sampaio Pimentel to enter a partnership to produce a top quality Red Douro Wine.

Vinha de Casal de Loivos Douro Reds are very delicate and balanced wines, with mature red fruit aromas and soft tannins, well balanced acidity and fine wood flavours, with a very long fruity finish and due for a long ageing development in bottle (at least 7 to 10 years).

Casa de Casal de Loivos, featuring one of the most spectacular views over the Douro river, is also a small Country Hotel with 6 bedrooms. Further information is available on www.casadecasaldeioivos.com.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 15% vol
Acidez total / Total acidity: 5,20 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l
pH: 3,68
SO₂ total / Total SO₂: 80 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 3,2 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

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 20 castas diferentes, com predominância de Touriga Franca e Tinta Roriz, procedentes das vinhas velhas da Casa de Casal de Loivos, com idades entre os 35 e 80 anos, vinhas com exposição Sul. As uvas apresentavam um grau médio de 14,5° Baumé, com níveis de acidez bem equilibrados.

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

Engarrafamento: Julho de 2012, na Quinta Vale D. Maria, em 2.900 garrafas de 75cl.

Notas

A Casa de Casal de Loivos, construída em 1658, pertence à família Pereira de Sampaio, hoje representada pelo seu proprietário, Manuel de Sampaio Pimentel. A amizade das famílias Sampaio Pimentel e van Zeller atravessa já muitas gerações. Numa pequena vinha de 1,6Ha produz uvas de qualidade excepcional, e para Cristiano van Zeller foi um passo natural estabelecer com Manuel Sampaio Pimentel uma parceria para a produção de um grande vinho Tinto DOC Douro.

Os Tintos da Vinha de Casal de Loivos são vinhos delicados e equilibrados, com aromas de frutos vermelhos bem amadurecidos e taninos suaves, acidez bem balanceada, e um toque de madeira muito subtil, com um fim longo e frutado. Atingirão o seu potencial máximo após 7 a 10 anos em garrafa.

A Casa de Casal de Loivos, com uma das mais belas vistas sobre o rio Douro, está também aberta a Turismo de Habitação. Mais informações em www.casadecasaldeioivos.com.

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 5 cs x 15 = 75 cs
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 7 cs x 15 = 105 cs
Case dimensions (H/W/L)/Dimensões caixa (A/L/C): 9,6 x 32,1 x 48,6 cm
Peso bruto / Gross weight: 9 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