



Conditions

2011 was a dry year, with less rain than normal. Fortunately, heavy rain in the last three months of 2010 ensured the soils entered 2011 with good water levels, compensating for the dry months ahead. Spring came a bit later than usual, but several heat waves, between April and June, brought an early development to our vines. Preventive treatments ensured we had no *mildium* or *oidium*, and our vineyards also escaped the devastating hail storms in June. The earlier faster vegetative cycle was compensated by a dry but moderately warm summer, generating a slow but steady maturation of grapes. Some very welcomed rain in late August and right at the beginning of September ensured the grapes arrived at harvest time at an excellent phenolic maturation point. Harvest itself took place under perfect weather conditions, with no rain and nice temperatures. So, we're extremely happy to say that despite very challenging viticultural conditions, 2011 is a top quality year, both for Port and Douro wines.

Grape Origins

A blend of Viosinho, Rabigato, Codega and Gouveio, with all the grape varieties mixed in the vineyards, which are located, in two plots with an average age between 50 and 80 years old, around the villages of Porrais and Candedo, in the north-eastern part of the Douro in the Murça district.

Vinification and ageing

At Quinta de Vale D. Maria's vinification center. All grapes are destorked before being slightly crushed by a pneumatic press and the resulting must decanted for 24 hours at 10° Celsius in 2,500 litre stainless steel vats. The must is then racked into new 225 litres French oak barrels, where it will ferment for 25+ days at controlled temperatures between 10° and 14° Celsius. The wine will age in the same barriques for another 9 months, with *battonage*.

Bottling: April 2012. We bottled 4.000 75cl bottles and some Magnums.

Notes

VZ 2011 Douro White is a fresh and vibrant wine, with an intense golden straw colour and a fantastic concentration of fruit aromas. The fermentation and ageing in cask conveys it a very elegant palate with great balance and finesse and a very long and fruity finish, balanced with an impressive acidity.

Condições

No ano de 2011, caracterizou-se por pluviosidade inferior ao normal. No entanto as chuvas intensas dos três últimos meses de 2010 asseguraram um bom nível de água no solo. A Primavera começou um pouco mais tarde do que o normal, mas várias vagas de calor, entre Abril e Junho, adiantaram o desenvolvimento das vinhas. Os tratamentos preventivos asseguraram a inexistência de míldio ou oídio, apesar das condições favoráveis ao aparecimento dessas doenças, e as nossas vinhas escaparam também ao granizo que devastou muitas vinhas no mês de Junho. O ritmo do ciclo vegetativo veio a ser compensado por um Verão seco e de temperaturas amenas, que produziu uma maturação lenta. Alguma chuva no fim de Agosto e logo no início de Setembro assegurou que as uvas chegassem à vindima num ponto de maturação fenólica excelente. A vindima decorreu em perfeitas condições climatéricas. Em suma, apesar das dificuldades do ano agrícola, 2011 afirma-se como um grande ano para os vinhos do Porto e do Douro.

Origem das uvas

Um *blend* de Viosinho, Rabigato, Codega e Gouveio, com as castas todas misturadas nas vinhas, sendo que as mesmas provêm de duas parcelas de vinhas com idade média de 50 a 80 anos, das freguesias de Porrais e Candedo, no concelho de Murça.

Vinificação e envelhecimento

Adega da Quinta Vale D. Maria. Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 10°C, e em seguida passado a limpo para barricas novas de carvalho francês de 225 litros, onde fermenta durante 25 dias a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio nessas barricas durante cerca de 9 meses, com *battonage*.

Engarrafamento: Abril de 2012. Foram produzidas 4.000 garrafas de 75cl e alguns magnums.

Notas

O VZ 2011 Douro Branco é um vinho fresco e vibrante, com uma cor intensa de palha dourada, e uma fantástica concentração de aromas de frutos. A fermentação e estágio em barrica trazem-lhe um toque muito elegante no palato, com grande equilíbrio e sutileza, e um final muito longo e frutado, equilibrado com um impressionante toque de acidez.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,0% vol
Acidez total / Total acidity: 5,20 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,20 g/l
pH: 3,29
SO2 total / Total SO2: 108,0 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 1,6 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

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Europaletes / 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
Dimensões caixa (A/L/C) / Case dimensions (H/W/L): 10,9 x 30 x 55,1 cm
EAN Code: 5606545960110
Cases SCC Code - none
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