



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

VAN ZELLERS

DOURO DOC WHITE 2011

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, from three vineyards with all the grape varieties mixed and an average age of 30, 50 and 80 years old, located near the villages of Martim and Candedo, in the north-eastern part of the Douro in the Murça district.

Vinification and ageing

At Quinta Vale D. Maria's vinification center. Grapes destalked, slightly crushed and fermented in 2,500 to 5,000 litres stainless steel vats for 25 days at temperatures between 10° and 14° Celsius. Ageing in stainless steel for 9 months.

Bottling: April, 2012. Some 9.500 bottles of 75cl produced.

Notes

Van Zellers 2011 Douro White is a vibrant and immensely fresh wine, with an intense golden straw colour, and a great concentration of fruit aromas. Elegant and well balanced, with a long fruity finish, and nice subtle 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 três parcelas das freguesias de Martim e Candedo, concelho de Murça, com vinhas de idade média de 30, 50 e 80 anos, respectivamente.

Vinificação e envelhecimento

Adega da Quinta Vale D. Maria. Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas e fermentadas em cubas de aço inoxidável de 2.500 e 5.000 litros, durante 25 dias, a temperaturas controladas entre os 10°C e 14°C. Estágio em cubas de aço inoxidável durante cerca de 9 meses.

Engarrafamento: Abril de 2012. Foram produzidas cerca de 9.500 garrafas de 75cl.

Notas

O Van Zellers 2011 Douro Branco é um vinho vibrante e de enorme frescura, intensa cor de palha dourada e uma enorme concentração de aromas de fruta. Elegante e equilibrado e com um final longo e frutado equilibrado com uma boa 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

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 12 cs x 9 = 108 cs
Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2): 15 cs x 8 = 120 cs
Dimensões caixa (A/L/C) / Case dimensions (H/W/L): 16 x 23,5 x 31 cm
EAN Code: 5606545980118
Cases SCC Code – none
Peso bruto / Gross weight: 7,5 kgs/cs
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

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

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