



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
VAN ZELLERS
DOURO DOC ROSÉ 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 Touriga Nacional and Touriga Franca (about 80% of the blend), with Tinta Roriz, Tinta Francisca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca and Rufete, originating from the border plots of vineyards in the valleys of the rivers Pinhão and Torto, aged from 6 to 30 years old.

Vinification and ageing

At Quinta Vale D. Maria's and Quinta de Santa Júlia's vinification centres. All our grapes are carefully chosen at our triage table before being crushed in our small mechanical crusher and destemmer, and sent to the *lagares* to be foot trodden. Before the freshly crushed grapes enter the *lagares*, we extract some their juice and separate it into small temperature controlled stainless steel tanks for decanting for 18 hours at very low temperatures. After this operation, the must is racked into another temperature controlled stainless steel tank for fermentation. The fermentation then occurred for nearly 20 days, at temperatures ranging from 12° to 16° Celsius. The wine then ages in the same tank for six to nine months, until the final blending and bottling.

Bottling: April 2011. Some 3,000 bottles of 75cl produced.

Notes

Van Zellers 2010 Douro Rosé is a fresh and vibrant wine, with an intense pink color and a fantastic concentration of fruit aromas. It has great balance and finesse and a very long and fruity finish, balanced with an impressive acidity

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 Touriga Nacional e Touriga Franca (cerca de 80% do *blend*), juntamente com Tinta Roriz, Tinta Francisca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Rufete, procedentes de vinhas nos vales dos rios Torto e Pinhão, com idades entre os 6 e os 30 anos, e todas plantadas em talhões extremos.

Vinificação e envelhecimento

Adegas da Quinta Vale D. Maria e da Quinta de Santa Júlia. Ao esmagar e colocar em lagares as uvas que irão produzir os nossos vinhos tintos, sempre fazemos uma pequena sangria dos mostos assim colocados nos lagares para melhorar a concentração de alguns dos nossos vinhos tintos. O "sumo" ligeiramente colorado das uvas tintas resultante dessa sangria é colocado em cubas de fermentação com refrigeração onde irá fermentar, com as castas todas misturadas, em cubas de aço inoxidável (com capacidades de 2.500 litros) durante cerca de 20 dias a temperaturas controladas entre os 12°C e 16°C. O estágio é feito em cubas de aço inoxidável durante cerca de 6 a 9 meses.

Engarrafamento: Abril de 2011. Foram produzidas cerca de 3.000 garrafas de 75cl.

Notas

O Van Zellers 2010 Douro Rosé é um vinho vibrante e de enorme frescura, intensa cor rosada e uma enorme concentração de aromas de fruta. Elegante e equilibrado e com um final longo e frutado equilibrado com uma acidez impressionante.

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

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 12,76% vol
Acidez total / Total acidity: 4,06 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,26 g/l
pH: 3,68
SO2 total / Total SO2: 102,0 mg/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 1,3 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 11 cs x 9 = 99 cs
Normal paletes / 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: 5606545990100
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