



TECHNICAL SHEET  
FICHA TÉCNICA  
**VAN ZELLERS**  
**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 at least 7 grape varieties from 5 year old to 35 year old vineyards situated in the area of Loureiro (Baixo Corgo), rio Pinhão valley and rio Torto valley (Cima Corgo), including Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, Tinta Barroca, Tinta Roriz and Rufete.

#### Vinification and ageing

At Quinta Vale D. Maria's and Quinta de Santa Júlia's vinification centers. In stainless steel for 7 to 12 days at temperatures between 22° and 27° Celsius. Ageing in a mix of one, two, three and four-year-old French oak barriques for 17 months.

**Bottling:** May and June 2012. 34.000 bottles of 75cl and some 4.000 half-bottles produced.

#### Notes

With a medium concentration of sugars and good acidity levels, 2010 is a year that produced very elegant and very fresh wines, with strong aromatic and fruity flavors and a very good freshness in their finish. Great balance and acidity, intense and velvety, with finesse and elegance.

#### 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

Pelo menos 7 castas diferentes, provenientes de vinhas entre os 5 e os 35 anos, situadas em quintas da zona de Loureiro (Baixo Corgo), e do rio Pinhão e do vale do rio Torto (Cima Corgo). Estas incluem Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Francisca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Rufete.

#### Vinificação e envelhecimento

Adegas da Quinta Vale D. Maria e Quinta de Santa Júlia. Em aço inox durante 7 a 12 dias a temperaturas controladas entre os 22°C e os 27°C. Envelhecimento em barricas de carvalho Francês de 2º, 3º e 4º ano durante 17 meses.

**Engarrafamento:** Maio e Junho de 2012. Produção de cerca de 34.000 garrafas de 75cl e de 4.000 meias-garrafas.

#### Notes

Com uma boa concentração de açúcares e muito bons níveis de acidez, os vinhos tintos de 2010 são muito elegantes e frescos, com aromas de fruta muito pura e um longo e muito fresco fim de boca. Muito bom equilíbrio e acidez, intensos e aveludados, os tintos de 2010 têm uma grande elegância.

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

#### Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,59% vol  
Acidez total / Total acidity: 4,5 g/l  
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l  
pH: 3,82  
SO2 total / Total SO2: 99,0 mg/l  
Açúcares residuais / Residual sugars: 2,4 g/l

#### Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Cristiano van Zeller: [cvanzeller@mail.telepac.pt](mailto: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

#### Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons: 6 x 75cl  
Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2): 11 cs x 9 = 99 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: 5606545970102  
Cases SCC Code - 15606545970109  
Peso bruto / Gross weight: 7,5 kgs/cs  
Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

#### Armazém e expedição / Warehouse and order shipping

Ana: [ana@vinkowines.com](http://ana@vinkowines.com)  
Cristiano van Zeller: [cvanzeller@mail.telepac.pt](mailto:cvanzeller@mail.telepac.pt)  
Rua Cândido dos Reis, 575 - 4400 Vila Nova de Gaia - Portugal  
Tel: + 351 22 377 3330