

Quando pensamos na natureza, pensamos em todas as maneiras em que ela inebria os nossos sentidos. A natureza está viva, em movimento e em permanente reprodução. É algo em constante evolução que nós não controlamos nem pretendemos fazê-lo. Os vinhos elaborados pela natureza são aqueles que apresentam as características únicas de uma terra. São vinhos que têm vida própria na garrafa, mudando ao longo do tempo. A ideia de engarrafar o que natureza criou, é o que torna a arte de fazer vinhos tão emocionante.



PORTO VINTAGE 2024

CONDIÇÕES DA VINDIMA

A vindima de 2024 na Van Zellers & Co decorreu num ano vitícola marcado por contrastes climáticos ao longo do ciclo, mas globalmente equilibrado e com elevado potencial qualitativo. O inverno foi especialmente quente e chuvoso, permitindo uma boa reposição das reservas hídricas do solo. A primavera apresentou temperaturas acima da média, com precipitação significativa em março, seguida de meses mais secos, favorecendo um desenvolvimento vegetativo regular.

O abrolhamento ocorreu de forma antecipada face à média dos últimos anos, mas a evolução fenológica manteve-se equilibrada até ao pintor. O ciclo vegetativo de 2024 foi um dos mais longos da última década, com vindimas mais tardias, prolongando-se até início de outubro, o que permitiu uma maturação gradual e homogênea das uvas. Apesar das condições iniciais favoráveis ao desenvolvimento de doenças, a pressão de mildio foi reduzida e sem impacto significativo. O oídio esteve presente de forma pontual até ao pintor, mas foi devidamente controlado. As pragas apresentaram, no geral, baixo impacto, destacando-se alguma pressão da traça-da-uva na terceira geração, sem comprometer o estado sanitário das uvas. A componente hídrica não se revelou um fator limitante durante a maior parte do ciclo, afastando 2024 dos anos mais secos recentemente registados no Douro.

Em termos produtivos, 2024 caracterizou-se por uma produção acima da média, com maior número de cachos por videira, peso médio de cacho dentro dos valores históricos e uma das menores percentagens de desidratação de bagos desde 2014. Os parâmetros analíticos situaram-se dentro dos valores normais para vinhos de qualidade, com boa expressão fenólica, taninos bem desenvolvidos e um equilíbrio adequado entre maturação tecnológica e fenólica.

A vindima de 2024 afirma-se, assim, como um ano de grande consistência e potencial, refletindo o equilíbrio entre as condições naturais do Douro e o acompanhamento atento da equipa vitícola, resultando em uvas de excelente qualidade e perfil muito fiel ao estilo da Van Zellers & Co.

CASTAS

Mais de 25 castas diferentes, entre as quais se destacam Rufete, Tinta Amarela, Donzelinho Tinto, Tinta Francisca, Sousão, Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional, entre outras.

VINIFICAÇÃO

Elaboração segundo métodos tradicionais. À chegada à adega, as uvas são cuidadosamente selecionadas numa mesa de escolha. Segue-se a pisa a pé, realizada com engaço, incorporando-se 15% do total de aguardente vínica para homogeneizar o mosto e permitir um período de fermentação ligeiramente mais prolongado. A pisa a pé decorre durante todo o processo fermentativo. A fortificação é efetuada no momento ideal, com a adição da aguardente restante.

DATA DE ENGARRAFAMENTO

Julho de 2026 em 2000 garrafas de 75cl e 200 de 150cl

NOTAS DE PROVA

O Porto Vintage 2024 da Van Zellers & Co revela uma expressão intensa e profunda do Douro. Proveniente de um ano de maturação equilibrada, com rendimentos moderados e excelente concentração, apresenta um perfil marcado pela riqueza de fruta, estrutura e energia.

No nariz, mostra uma impressionante intensidade aromática, onde predominam notas de amora silvestre, ameixa preta, cereja madura e cassis. Camadas de esteva, violetas, pimenta preta e cacau surgem gradualmente, acompanhadas por delicadas notas minerais que conferem frescura e definição ao conjunto.

Na boca, entra amplo e envolvente, com uma textura densa e sedosa sustentada por taninos firmes e perfeitamente integrados. A fruta negra concentra-se no centro de prova, apoiada por uma acidez vibrante que acrescenta tensão e equilíbrio. Poderoso sem ser pesado, combina volume, profundidade e precisão, terminando longo, fresco e persistentemente mineral.

ENÓLOGOS

Cristiano van Zeller e Joana Pinhão

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Região: Douro

Solo: Xisto

Teor alcoólico: 20%

Baumé: 3,1

pH: 3,65

Acidez volátil: 0,21 g/dm³

Acidez total: 4,6 g/dm³

Total SO₂: 9 mg/dm³

Açúcar residual: 94 g/dm³