



gran Reserva

Degusta Club



VAN ZELLERS TINTO DOURO 2010

Quando a empresa em 2006 passou para a mão de Cristiano e ele se tornou o único dono, surgiu a oportunidade de lançar vinhos com uvas provenientes de diferentes partes do Douro com vinhas de idade de 7 a 25 anos. Esta linha foi chamada de "Van Zellers". Vinhos com características típicas da região do Douro. Este tinto com aroma predominantemente frutado é muito equilibrado, elegante, taninos aveludados e final marcante. Perfeito para acompanhar pratos a base de carne vermelha e queijos de sabores mais fortes.

Detalhes

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva Touriga nacional, franca, francisca, tinta roriz, sousão e rufete

Teor Alcoólico 13%

Amadurecimento 17 meses em Barricas de segundo e terceiro uso.

Safra 2010

Terroir

País Portugal

Região Douro

Produtor Van Zellers & Co

por Murilo Azevedo

Visual Rubi com reflexos violáceos

Olfativo Frutas vermelhas maduras e frutas negras com notas de pimenta negra

Gustativo Um vinho elegante, equilibrado, taninos estruturados e final marcante!

Harmonização Carnes de caça e assadas, massas com molhos condimentados

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º

Estimativa de Guarda Pronto pra beber ou + 5 anos

Sobre o Produtor

Os ancestrais de Cristiano Van Zeller fundaram a empresa oficialmente em 1780. A vinícola funcionou sem parar até 1930. Foi quando, por volta dos anos 1932 e 1933, a empresa estava à venda novamente e seu bisavô, Luis Vasconcelos Porto, proprietário da Quinta do Noval comprou a empresa para seus netos. Hoje, com conhecimento sobre o assunto, Cristiano fez jus ao grande legado da família Van Zeller, e mudou a empresa para se tornar uma gigante mundial na produção de vinhos portugueses, produzindo vinhos que levam personalidade, história, diversão, cultura e prazer à vida das pessoas.