

**Van Zellers & Co.**

Van Zellers & Co. was officially established as a Port Wine shipper in 1780, by the first generation of Portuguese van Zellers. One of the earliest larger shippers, it was sold to other wine merchants in the middle of the 19<sup>th</sup> century. It was reacquired by the van Zeller family in the 1930s, when it was incorporated by Quinta do Noval – Quinta do Noval was then owned by Luís de Vasconcellos Porto, whose only daughter and heiress, Rita de Vasconcellos Porto, had married Cristiano van Zeller, descendant of the founder through the eldest male line. Van Zellers & Co. was again sold by the van Zeller family along with Quinta do Noval in 1993, entering a stage of dormancy, with no stocks or commercial activity. The company and its brands were finally reacquired by Cristiano van Zeller in 2006. That same year Cristiano van Zeller started producing the “VZ” and “Van Zellers” Douro DOC wines, and in 2009 the Van Zeller Ports, thus opening a new chapter in this more than two-hundred-year-old company.

**Van Zellers and VZ Ports**

Portuguese law that regulates the Port business demands that new producers must have a minimum stock of 150.000 litres before they are allowed to buy grapes to produce Port or bulk stocks on the market. In the case of producers that own their own vineyards, they are only allowed to produce and sell Ports from their own vineyards until that minimum stock is reached. Van Zellers & Co. is attached to Cristiano van Zeller’s own Quinta Vale D. Maria and its now 40 hectares of vineyards. Until it reaches the minimum stock of 150.000 litres of Port, though, some years have to go by.

Van Zellers & Co. established some partnerships with a couple of traditional Port companies with whom Aged Tawny Ports are produced and who then stock and bottle VZ Ports for Van Zellers & Co.. This partnership allows Van Zellers & Co. to continue to offer its own Ports of different ages to the market until Van Zellers & Co. reaches the minimum stock of 150.00 liters of Port.

**Tasting Notes**

The wines in the blend for this superb old Tawny Port, issued from a long list of different grape varieties and locations along the Douro valley, patiently matured for an average of 20 years in seasoned oak casks, acquiring a softened mellow texture with an intense complex nose of dry fruits, such as hazelnuts, nuts and almonds, blended with tobacco and white chocolate aromas. Bright and clear, it is ready to drink once bottled.

VZ 20 Year Old Tawny Port makes a delicious dessert wine and is the perfect finish to any meal. Sweet desserts, mince pies, cakes, milk chocolates, walnuts, nuts, *crème brûlée*, Roquefort and as a digestive, are some of the perfect “friends” for this Port. Serve lightly chilled in warmer weather. Like all Old Tawny Ports, which aged in wood all their lives, VZ 20 Year Old Tawny Port can be enjoyed for some weeks after opening, if kept in good storage conditions.

**Van Zellers & Co.**

A Van Zellers & Co, foi oficialmente estabelecida em 1780 como firma exportadora de Vinho de Porto pela primeira geração de van Zellers portugueses. Uma das maiores companhias dessa época, viria a ser vendida a outra casa em meados do século XIX. A família van Zeller readquiriu-a, por incorporação na Quinta do Noval cerca de 1930 – a Quinta do Noval era então propriedade de Luís de Vasconcellos Porto, cuja filha e herdeira, Rita de Vasconcellos Porto, casara com Cristiano van Zeller, descendente directo em linha primogénita do fundador. Em 1993 a Van Zellers & Co. foi vendida pela família junto com a Quinta do Noval, entrando num período de dormência, durante o qual não teve stocks nem actividade comercial. Em 2006 Cristiano van Zeller readquiriu finalmente a companhia e as suas marcas. Nesse mesmo ano iniciou a produção de vinhos Douro DOC sob as marcas “VZ” e “Van Zellers” e em 2009 relançou os vinhos do Porto Van Zellers, abrindo assim um novo capítulo da história desta companhia bicentenária.

**Os Vinhos do Porto Van Zellers e VZ**

A legislação portuguesa para o sector do Vinho do Porto exige um stock mínimo de 150.000 litros para que as companhias produtoras possam adquirir uvas ou vinhos a terceiros. Enquanto não atingirem esse stock mínimo, os produtores-engarrafadores apenas são autorizados a vender vinhos originários das suas próprias vinhas, A Van Zellers & Co. está ligada à Quinta Vale D. Maria, também propriedade de Cristiano van Zeller, dispondo já de 40 hectares de vinhas. Mas ainda terão de passar alguns anos até que venha a acumular os necessários 150.000 litros de stocks de vinhos do Porto.

A Van Zellers & Co. estabeleceu por isso parcerias com duas companhias tradicionais de Vinho do Porto, com quem produzem, em conjunto, todos os Vinhos do Porto de Idade, que os mantêm em stock e engarrafam, depois, para a Van Zellers & Co. Estas parcerias permitem à Van Zellers & Co. oferecer, sem interrupção, todos os estilos de Vinhos do Porto aos diferentes mercados, enquanto os seus stocks próprios não atingirem aquele limiar mínimo de 150.000 litros.

**Notas de Prova**

Os vinhos utilizados para o *blend* deste magnífico Porto Tawny 20 Anos são originários de múltiplas castas e vinhas da região do Douro, pacientemente envelhecidos durante cerca de 20 anos em antigos cascos de carvalho, adquirindo uma textura suave, e aromas complexos e intensos de avelã, nozes e amêndoas com toque de tabaco e chocolate branco. De um tom acobreado brilhante e límpido, está pronto a beber logo que engarrafado.

Como digestivo ou como delicioso vinho de sobremesa, o VZ Porto Tawny 20 Anos é o final perfeito para qualquer refeição, acompanhando doces, chocolate, avelãs, nozes, leite-creme, Roquefort ou um bom queijo da Serra ou São Jorge. Servir ligeiramente fresco em tempo mais quente. Como todos os Portos velhos envelhecidos em madeira, pode ser apreciado mesmo algumas semanas depois de aberto, desde que guardado nas condições adequadas

**Enólogos / Winemakers:** Cristiano van Zeller / Joana Pinhão / Manel Aranha

**Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 20,0% vol

Baumé: 3,8°

Acidez total / Total acidity: 4,35 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

pH: 3,60

Açúcares residuais / Residual sugars: 120 g/l

**Embalagem / Packaging**

Cartões / Cartons: 6 x 75cl

Peso bruto / Gross weight: 8,5 kgs/cs

Peso líquido / Net weight: 4,59 kgs/cs

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

Francisca van Zeller: [francisca@vanzellersandco.com](mailto:francisca@vanzellersandco.com)

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**

Fernando Ribeiro: [fernandoribeiro@vanzellersandco.com](mailto:fernandoribeiro@vanzellersandco.com)

Quinta Vale D. Maria, Zona Industrial do Lameirão, Lote N.º 4, 5130-301 S.

João da Pesqueira, Portugal

Tel: + 351 934 560 040