



**CAPELA DA QUINTA DO VESUVIO**  
**PORTO VINTAGE 2016**



## CAPELA DA QUINTA DO VESUVIO PORTO VINTAGE 2016



A CAPELA DA QUINTA DO VESÚVIO, DE FRENTE PARA O RIO DOURO



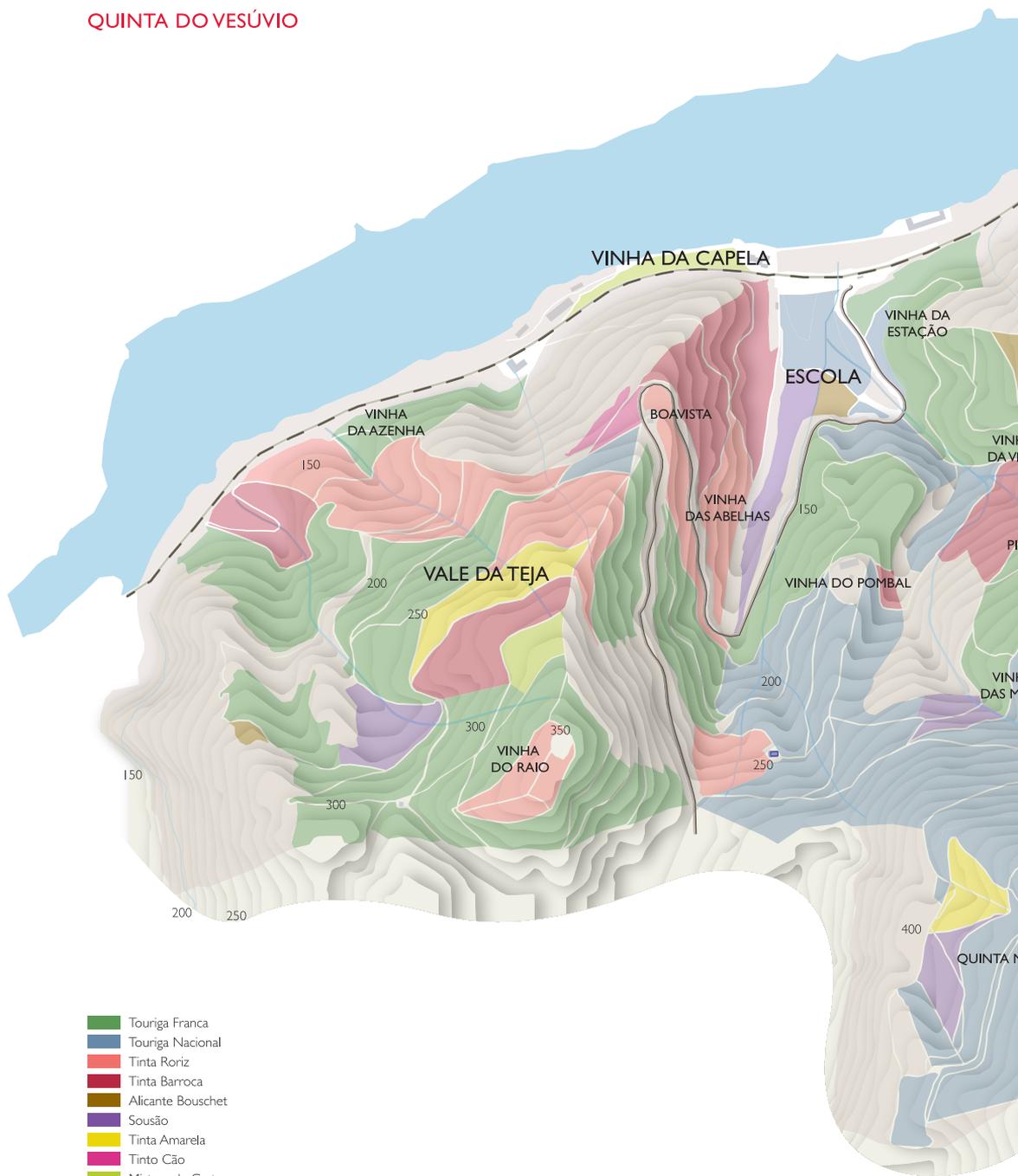
*3,000 garrafas numeradas*

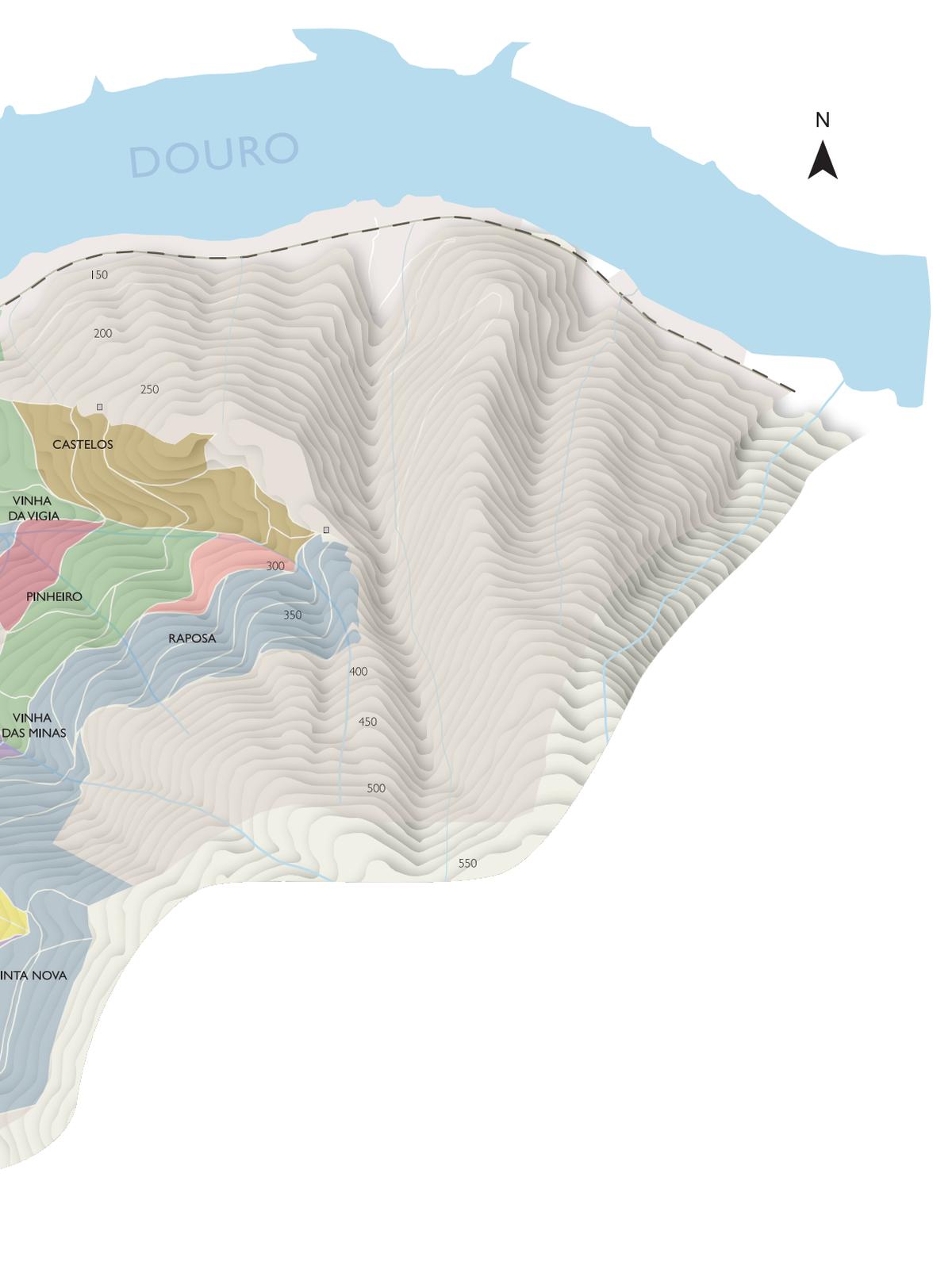
O Capela do Vesúvio é produzido apenas em anos de qualidade excepcional. O 2016 é o terceiro Porto Vintage Capela desde a colheita inaugural de 2007. Assim como os dois precedentes, é de um ano que justifica uma plena declaração. O Capela do Vesúvio reflete o profundo conhecimento que a família Symington tem de todas as parcelas que compõem a Quinta do Vesúvio, sendo este vinho elaborado de forma quase artesanal em quantidade limitada.

Tal como as duas edições anteriores, este Porto Vintage é inspirado nas vinhas velhas com 90 anos da 'Vinha da Capela', de produções baixíssimas que renderam apenas 330 g/videira e aportaram extraordinária complexidade e carácter ao vinho.

A 'Vinha da Escola' (que foi buscar o nome à antiga escola que existia na propriedade e cujo edifício ainda está de pé) também constitui um importante componente deste vinho

# QUINTA DO VESÚVIO





DOURO



150

200

250

CASTELOS

VINHA DA YIGIA

PINHEIRO

RAPOSA

VINHA DAS MINAS

300

350

400

450

500

550

VINHA NOVA

com Sousão e Alicante Bouschet das suas parcelas. As vinhas relativamente planas da Escola estão agrupadas no fundo do principal vale do Vesúvio a uma cota baixa, que é um ponto natural de acumulação de águas pluviais. Do lado poente, estas vinhas confinam com uma encosta de vinhas em patamares, a qual resguarda a ‘Vinha da Escola’ do sol abrasador das tardes de verão. As boas reservas de água criadas pelas abundantes chuvas do inverno e da primavera, e a localização abrigada, ajudaram a contrabalançar os efeitos de um dos verões mais quentes e secos das últimas 4 décadas.

As parcelas de Touriga Franca e Touriga Nacional com orientação a poente na zona do ‘Vale da Teja’, plantadas na década de 1970, têm sistemas radiculares bem desenvolvidos, uma grande vantagem em anos com ciclos de crescimento e maturação quentes e secos. As uvas destas vinhas complementaram a estrutura proporcionada pela ‘Vinha da Escola’ e a complexidade conferida pela ‘Vinha da Capela’.

Nos últimos 20 anos, duas castas menos usadas no Douro – a Sousão e a Alicante Bouschet –, têm vindo a ganhar importância na Quinta do Vesúvio, seguindo uma longa tradição de inovação em viticultura na propriedade, que foi das primeiras na região a plantar em blocos de casta (monovarietais) na



EM PRIMEIRO PLANO, EM BAIXO, A ‘VINHA DA ESCOLA’



'VINHA DA ESCOLA'

década de 1970. A Sousão preserva boa acidez e frescura, mesmo nos anos mais quentes no Douro, e mais uma vez mostrou a sua valia em 2016. A Alicante Bouschet acrescenta estrutura ao lote e também tem mostrado grande utilidade, dando aos lotes volume e cor. A Sousão e Alicante Bouschet da 'Vinha da Escola' tornaram-se castas identitárias do Capela do Vesúvio e são o contraponto perfeito das componentes de Touriga Nacional e Touriga Franca.

O Porto Vintage Capela do Vesúvio de 2016 é um excelente mostuário destas quatro castas, reunidas a partir de locais específicos da propriedade. A experiência no Vesúvio revela que as cofermentações de determinadas castas conferem maior complexidade aos vinhos. Seguindo esta premissa, a Touriga Franca e a Sousão foram fermentadas num mesmo pequeno lagar, o mesmo acontecendo com a Touriga Nacional e a Alicante Bouschet. As uvas das vinhas velhas entraram neste último lagar. Fermentações mais longas são habituais para os Vintage Capela; os *Baumés* mais baixos dão um perfil mais seco e o sangrar do lagar mais tardio permite maior contacto das películas, o que sublinha a poderosa estrutura.

Esta foi uma vindima muito tardia; a 'Vinha da Escola' foi vindimada a partir de 22 de setembro e as parcelas do 'Vale da Teja' a partir de 4 de outubro. A chuva de 13 de setembro veio na altura certa e permitiu que os bagos amadurecessem na perfeição, o que se reflete na harmonia, equilíbrio e supremo refinamento deste vinho.

Menos de 1% da produção total da quinta foi selecionada para o Porto Vintage Capela da Quinta do Vesúvio de 2016.

#### NOTA DE PROVA:

Perfume luxuriante e muito sedutor. Impressiona pela extraordinária amplitude aromática que deixa adivinhar rosmaninho, esteva e notas de eucalipto. Na boca apresenta um volume impressionante e, ao mesmo tempo, de grande refinamento. Preciso, fresco e de múltiplas dimensões. Um vinho que mexe com os sentidos e que nos inspira.

#### ANÁLISE:

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,51 (g/l)
- *Baumé* – 3,40
- Engarrafado em maio de 2018 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Bernardo Nápoles



[www.quintadovesuvio.com](http://www.quintadovesuvio.com)  
[www.thevintageportsite.com](http://www.thevintageportsite.com)