



QUINTA DO VESUVIO



A Quinta do Vesúvio é uma das grandes propriedades do Douro, construída em 1827. A vinha do Vesúvio tem sido considerada uma das mais importantes da região através da história. Com grande variação de exposições e altitudes, a quinta produz vinhos equilibrados, entre os melhores de toda a região.

 @symingtonvinhos

FICHA TÉCNICA

# COMBOIO DO VESÚVIO BRANCO 2024

## O VINHO

O Comboio do Vesúvio Branco é a mais recente adição ao portfólio desta icónica marca, fiel ao rigor e à qualidade que definem esta histórica propriedade. Neste vinho, procurámos a frescura, elegância e complexidade que os grandes brancos durienses podem oferecer, através de uma seleção criteriosa de uvas provenientes, maioritariamente, da Quinta da Fonte Branca, em Lamego – terroir de excelência para castas brancas, onde a família Symington tem investido de forma consistente no reforço do encepamento com variedades autóctones.

## O ANO

Enquanto continuaram a ser batidos recordes climáticos (mais quente mês de abril de sempre), no Douro tivemos condições relativamente moderadas durante a primavera e início do verão. As temperaturas da primavera estiveram próximas ou até um pouco abaixo da média e com ausência de seca, mesmo tendo chovido metade do que seria normal em abril e maio (após um inverno chuvoso que repôs as reservas de água nos solos). Precipitação próxima da média em junho e julho mitigou os impactos de alguns picos de calor e de duas ondas de calor sucessivas em julho e agosto. Estavam reunidas as condições ideais para maturações graduais, bem espaçadas dos bagos, com teores de açúcar e acidez em harmonia – longe dos desequilíbrios de anos recentes. Condições quase perfeitas em setembro proporcionaram maturações ideais e uma sequência clássica de vindimar cada casta no seu ponto de maturação perfeito. Temperaturas diurnas moderadas, aliadas a noites frescas, conduziram a uma boa evolução fenólica, boa cor e excelente acidez.

## ENOLOGIA

A elaboração deste vinho recorreu a duas abordagens complementares para maximizar a expressão varietal e a estrutura do blend. Parte do mosto resultou da prensagem de uvas desengaçadas e ligeiramente esmagadas, com aproveitamento exclusivo da fração de lágrima obtida sob pressão muito baixa – assegurando frescura, pureza aromática e delicadeza. A outra componente foi obtida a partir da prensagem de uvas também desengaçadas e suavemente esmagadas, submetidas a uma curta maceração pelicular pré-fermentativa. Este processo visou aumentar o volume de boca e a complexidade aromática, favorecendo a libertação de compostos aromáticos e estruturantes das películas. A fermentação decorreu integralmente em cubas de inox, com as castas vinificadas separadamente, garantindo o controlo preciso das suas características individuais. O estágio prolongado sobre borras finas permitiu reforçar a untuosidade e o volume, ao mesmo tempo que se preservou a expressão aromática primária – criando um perfil elegante e fresco, com excelente potencial gastronómico.

## ENÓLOGO

Charles Symington, Pedro Correia e Daniel Toscano.

## PROVENIÊNCIA

Quinta da Fonte Branca, Lamego, e Quinta das Netas.

## CASTAS

50% Viosinho, 40% Códrega do Larinho – Quinta da Fonte Branca 10% Rabigato – Quinta das Netas

## MÉTODO DE ENVELHECIMENTO

Estágio em cuba até ao engarrafamento de forma a preservar o mais possível a componente aromática primária.

## INFORMAÇÕES

Ano de Engarrafamento: 2025  
Teor Alcoólico: 12 %  
Acidez Total: 5.9 g/L (ácido tartárico)  
Acidez Volátil: 0.3 g/L (ácido acético)  
pH: 3.24  
Açúcar Residual: <0.6 g/l  
Alergénios: Contém sulfitos.  
Vegan: Sim