



QUINTA DO VESUVIO



A Quinta do Vesúvio é uma das grandes propriedades do Douro. A magnífica casa, capela e adega foram erguidas em 1827. A vinha do Vesúvio tem sido considerada uma das mais importantes do Douro através da sua longa história. Com uma área de 137 hectares tem exposições predominantemente de norte e oeste e cotas que vão dos 110 metros, junto ao rio Douro, até aos 450 metros. A quinta produz vinhos excecionalmente equilibrados, entre os melhores de toda a região. O solo é maioritariamente de xisto com alguns afloramentos graníticos.


SYMINGTON
Family Estates

FICHA TÉCNICA DO VINHO

POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2022

O VINHO

O nome deste vinho tinto Pombal do Vesúvio remete para a Vinha do Pombal. Esta vinha, caracterizada pela existência de um antigo e tradicional pombal duriense, consiste num conjunto de parcelas de Touriga Nacional de grande qualidade, plantadas em 2000 no coração da Quinta, em patamares de 2 bardos, a uma cota que ronda os 200 metros. A produção destas vinhas constitui um componente importante do Pombal do Vesúvio 2019, juntamente com a Touriga Franca proveniente de parcelas do Vale da Teja e da Vinha das Minas, e de uma pequena quantidade de Tinta Amarela da Vinha da Quinta Nova.

ANO VITÍCOLA

Os três meses anteriores à vindima foram entre os mais quentes e secos alguma vez registados no Douro, com uma sucessão de ondas de calor sem precedentes na sua intensidade e duração. Tivemos, até ao final de agosto, 70% menos chuva que a média de 30 anos, o que deixou os solos ressequidos. Contudo, foi incrível vermos as vinhas em surpreendente bom estado, com poucas a mostrarem sinais de stress hídrico, testemunho da sua resiliência e adaptabilidade a condições duras. Setembro trouxe assinalável descida das temperaturas diurnas e noturnas, o que teve impacto muito positivo nas vinhas, ao mitigar o stress hídrico e ao proporcionar as necessárias condições para a progressão das maturações. Foi incrível constatarmos que o Douro atravessou condições climáticas de tamanha dureza e que, mesmo assim, tenhamos conseguido produzir vinhos de elevada qualidade — algo que poucos teriam achado possível no início da vindima.

VINIFICAÇÃO

As uvas das parcelas escolhidas do Vesúvio são vindimadas manualmente para pequenos contentores. Na adega é feita uma primeira triagem manual de cachos, ao que se segue um desengace suave. Os bagos inteiros são depois encaminhados para uma segunda etapa de triagem antes de serem enviados, por gravidade, para as cubas de fermentação. As fermentações são supervisionadas de forma permanente, sendo as temperaturas e os movimentos de maceração ajustados, de modo a retirar todo o potencial aromático e gustativo das uvas. Pretende-se produzir um vinho equilibrado, com fruta expressiva, harmonioso no sabor, que conjugue uma boa aptidão para um consumo precoce com um bom potencial de envelhecimento, característico dos vinhos tintos do Douro.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e Hugo Almeida

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2030.

PROVENIÊNCIA E CASTAS

Quinta do Vesúvio
65% Touriga Nacional
32,5% Touriga Franca
2,5% Tinta Amarela

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,0 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,77
Açúcares totais (glu+frut): < 0,6 g/L
Valor Energético: 340 KJ / 100 ml ou 82 kcal / 100 ml
Hidratos de carbono: 0,9 g / 100 ml
Informação alergénicos: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e vegan

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

9 meses em barricas de carvalho francês de 400 e 225 Lts.
Em fevereiro de 2024 foi engarrafado em garrafas 75 cl e *Magnum*.