

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1995



QUINTA DO VESÚVIO

A Quinta do Vesúvio é inquestionavelmente a mais espectacular quinta do vale do Douro. Localizada na bela e austera região demarcada do Vinho de Porto, no vale do Douro Superior, a sua história remonta ao século XVI. Todas as uvas são colhidas à mão e criteriosamente seleccionadas. A Quinta do Vesúvio é uma das poucas propriedades do Douro onde todos os vinhos são feitos com o método de pisa tradicional em lagares de granito, dos maiores do vale do Douro, e comercializados exclusivamente como Porto Vintage de Quinta. Em 1989, a Quinta do Vesúvio foi adquirida pela família Symington, cujo envolvimento na produção e comercialização de Vinho do Porto começara há mais de um século atrás. A Quinta do Vesúvio está agora classificada como um dos principais produtores de Portos Vintage. Durante a última década, a Quinta do Vesúvio arrecadou um número impressionante de prémios em competições internacionais de vinhos em todo o mundo.

O ANO VITÍCOLA

O Inverno de 1994/95 trouxe uma boa precipitação. No entanto, os meses de Março e Abril foram surpreendentemente quentes. Este facto encorajou o crescimento precoce da folha, o abrolhamento e a eventual floração. No início de Agosto, as vinhas velhas encontravam-se duas semanas adiantadas relativamente ao seu nível normal de maturação. No final do mês, muito quente, as uvas estavam em excelentes condições, com um ligeiro “enrugamento” que indica aos produtores de Vinho do Porto que o mosto será muito concentrado e rico. A vindima começou em 4 de Setembro, cerca de 14 dias mais cedo do que a média. Um pouco de precipitação suavizou as películas das uvas, permitindo uma extracção mais fácil da cor.

Visão Global da Vindima

Peter Symington seleccionou apenas 52 pipas da produção total de 385 pipas da Quinta para serem engarrafadas como Quinta do Vesúvio Porto Vintage.

Comentários da Família (na época)

“Os mostos de 1995 mostraram excelente cor e aromas atractivos. Os baumés eram elevados, revelando o nível de concentração proporcionado pelo calor de Agosto. O Touriga Nacional atingiu 14,5 graus e o Tinta Roriz 14. Logo que o mosto de fermentação foi escoado e fortificado, o jovem vinho foi armazenado nos tonéis da Quinta e ‘fechado’ de forma muito satisfatória.”

Peter Symington, Novembro de 1997

Notas de Prova

O vinho é encorpado, escuro e concentrado, com aromas de violetas e esteva; no palato, é muito suave e elegante. O Vesúvio 1995 será classificado como um dos melhores Vintage de Quinta. Todo o vinho produzido na Quinta do Vesúvio foi pisado com os pés nos antigos lagares da Quinta.

Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 1995 é ideal para finalizar qualquer almoço ou jantar. Acompanha muito bem todo o tipo de sobremesas à base de chocolate (p.ex. mousse de chocolate), mas pode ser desfrutado por si só, proporcionando uma experiência única.

Guardar

Guarde a garrafa na posição horizontal, num local escuro e com temperatura constante, idealmente entre os 12°C e os 16°C.

Decantar

Coloque a garrafa de pé 20 a 30 minutos antes da decantação. Tire a rolha com um movimento contínuo e deixe a garrafa repousar durante alguns momentos. Limpe o gargalo e transfira o vinho para um decanter limpo, parando somente quando se começarem a notar os primeiros sinais de sedimento. Pode igualmente utilizar um funil de decantação.



Especificações Técnicas

Álcool: 20% vol (20°C)

Acidez Total: 4.8 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.7

Comentários e Prémios

MEDALHA DE PRATA

International Wine & Spirits Competition 2007

“Cor púrpura viva, quase não revelando qualquer sinal de envelhecimento. No nariz sobressaem aromas de figos, com notas de cereja e ameixa. Na boca, suave e delicado com um final especiado. A complexidade está em constante evolução, apesar da idade do vinho. Um vinho onde a jovialidade e a maturidade contrastam. Jovem e vigoroso, mas ao mesmo tempo suave e maduro. Ótimo para ser apreciado agora, mas com muito potencial pela frente.”