

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 2005



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 2005 foi tipicamente frio, embora anormalmente seco, seguindo-se uma Primavera consideravelmente mais quente do que habitual. O tempo muito quente e seco persistiu ao longo do Verão. Uma série sem precedentes de oito meses consecutivos de temperaturas acima da média agravou a situação, criando um ambiente difícil para as vinhas. O efeito combinado destas condições levou à vindima mais precoce de que há registo no Vesúvio, com início a 30 de Agosto. As primeiras chuvas apareceram a 7 e 9 de Setembro, numa altura crítica, e melhoraram significativamente a qualidade da colheita. Seguiram-se dias solarengos e secos, criando as condições de tempo perfeitas para a colheita.

Visão Global da Vindima

2005 produziu alguns vinhos bons e interessantes, apesar das condições extremamente secas.

Comentários da Família (na época)

"2005 provou novamente a espantosa capacidade da vinha para superar condições extremamente duras. Foi surpreendente observar as pequenas bagas verdes a crescer, tomarem-se vermelho escuros e amadurecerem com tão pouca humidade no solo. A Natureza foi muito bondosa para connosco com as chuvas de 6 e 9 de Setembro, seguidas por vários dias solarengos consecutivos. Estamos confiantes de que terão sido produzidos alguns vinhos do Porto muito interessantes e muito bons no Douro, este ano."
Charles Symington, Outubro de 2005

Notas de Prova

O Vesúvio Vintage 2005 tem uma cor muito intensa - tinta da china. O nariz é uma explosão de notas de violetas e flores silvestres. Na boca é extremamente longo, complexo e muito encorpado com sabores multifacetados que persistem no palato – intensos sabores de mirtilos e groselhas pretas mesclam-se com notas de chocolate amargo. Sem arestas e

perfeitamente integrado, apresenta-se com uma textura aveludada na boca.

Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 2005 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: 4.5 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.9

Comentários e Prémios

18 Pontos em 20

"Provado de novo em 2008. Mostrou-se ainda melhor que na prova do ano anterior, austero e vigoroso, químico e algo fechado, nota-se que é um vintage que precisa de cave. Cheio na boca, taninos bem cobertos, apresenta fruta de grande qualidade e uma grande afinção de conjunto. Um grande representante desta declaração."

João Paulo Martins, Vinhos de Portugal, Setembro 2009

17.5 pontos em 20

"Prova de 2007. Muito bom aroma, muito rico, pleno de notas vegetais, de sensações químicas, austero mas muito apetecível. Generoso nos aromas de boca, gordo mas com alguma secura que lhe confere austeridade, é um belo Vintage, na continuação da tradição desta quinta."

João Paulo Martins, Vinhos de Portugal 2008