



Quinta do Vesúvio
Porto Vintage 2018



A casa da Quinta do Vesúvio

Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2018

965 caixas de 12 x 75cl

Apenas 3% da produção total do Vesúvio

Considerada uma das mais magníficas propriedades do vale do Douro, a Quinta do Vesúvio é a última das grandes quintas na região que produz os seus vinhos do Porto exclusivamente pelo método da pisa em lagares de granito — uma tradição ininterrupta desde a construção da adega em 1827.

A PROPRIEDADE

Desde que adquiriu a Quinta do Vesúvio em 1989, a família Symington tem trabalhado para recuperar a reputação lendária da propriedade. Recorrendo à sua considerável experiência vínica no Douro, que atravessa cinco gerações, a família efetuou substanciais investimentos na vinha. Ao longo das últimas três décadas, a Quinta do Vesúvio construiu uma reputação mundial como produtor de grandes Portos Vintage (de uma só propriedade) e, mais recentemente, de refinados vinhos tintos Douro.

Preservamos fielmente a tradição da pisa em lagares de granito. Em cada vindima, a impressionante adega do Vesúvio enche-se com o som de 50 pessoas a pisar nos lagares.

AS VINHAS

A Quinta do Vesúvio está localizada no Douro Superior, a mais quente e seca das sub-regiões da demarcação do Douro com apenas 470mm de precipitação anual. A grande escala da propriedade (326 hectares) e a orografia montanhosa, resultam em orientações variadas, com predominância de norte e noroeste, uma vez que se situa na margem esquerda (sul) do Rio Douro.

A vinha está disposta em cotas variadas, que vão desde os 110 aos 500 metros acima do nível do mar. Estas duas variáveis — exposição e altitude — constituem importantes características do *terroir* da propriedade e, no seu conjunto, resguardam a vinha de calor excessivo.

As vinhas maduras, nomeadamente da seção do Vale Da Teja na propriedade, datam da década de 1970 e dão um contributo vital aos vinhos nos anos que apresentam maiores desafios. Estas vinhas têm sistemas radiculares bem desenvolvidos o que lhes permite aceder às reservas de água alojadas no subsolo, dando-lhes assim a imprescindível sustentação nos meses quentes do verão. Contribuem para a incrível complexidade e estrutura dos vinhos Quinta do Vesúvio.



O ANO

O ciclo de crescimento de 2018 foi uma montanha russa: um inverno de seca, um dilúvio na primavera e ondas de calor no período final das maturações.

A chuva em março foi duas vezes e meia acima da média no Vesúvio, atrasando o início do ciclo de crescimento. Assim, os bagos estavam mais suscetíveis durante as primeiras ondas de calor durante o período final das maturações.

Contudo, as equipas de viticultura e enologia atravessaram os desafios pelo meticuloso trabalho na vinha e pela cuidada seleção dos melhores vinhos na constituição dos lotes finais.

As orientações a norte – noroeste da propriedade e as vinhas em cotas mais elevadas, resguardaram os bagos do tempo mais quente na reta final das maturações, quando as temperaturas chegaram aos 45°C. A Touriga Franca do Vale da Teja (a 300/350 metros) foi fermentada conjuntamente com o Alicante Bouschet das parcelas dos Castelos (250/300 metros). Isto deu um recorte notoriamente mais elegante ao Porto Vintage Quinta do Vesúvio, equilibrado pela frescura conferida pela Touriga Nacional das parcelas da Raposa (350/400 metros) e pelo Sousão das cotas mais elevada do Vale da Teja.

O VINHO

Cor opaca, carregada. Expressivos aromas de esteva e notas de chocolate preto e, depois, nova camada de frutos pretos exuberantes (amora e groselha preta). Incrível concentração. No paladar, belo equilíbrio conferido pela acidez bem definida que brilha e que complementa a impressionante estrutura com charme e elegância, compondo tudo na perfeição.

QUINTA DO VESUVIO

Vineyard Layout · *Disposição da Vinha*

Composição de castas:

54% Touriga Nacional
40% Touriga Franca & Alicante Bouschet (co-fermentação)
6% Sousão

Ficha técnica:

Álcool: 20% v/v (20°C)
Acidez total: 3,96 (g/l)
Baumé: 3,60
Engarrafado: Junho 2020 (sem filtração)
Enólogos: Charles Symington e Bernardo Nápoles

