



QUINTA DO VESÚVIO CAPELA
PORTO VINTAGE 2011

QUINTA DO VESÚVIO CAPELA PORTO VINTAGE 2011



A CASA E A CAPELA DA QUINTA DO VESÚVIO

PRODUÇÃO: 200 CAIXAS (2 400 GARRAFAS)

Cada garrafa é numerada

O Capela da Quinta do Vesúvio surge apenas nos anos em que se produzem vinhos verdadeiramente excepcionais. A estreia do Capela deu-se com o 2007; um vinho excelente, muito aclamado e que esgotou rapidamente. O 2011 é de qualidade idêntica, embora um ano com características diferentes. Da mesma forma que o seu antecessor, o 2011 foi produzido seguindo preceitos artesanais, desde a vinha até à garrafa e lançado numa quantidade muito limitada – apenas 2 400 garrafas.



Tal como no 2007, as principais castas seleccionadas foram a Touriga Nacional, a Touriga Franca e a Sousão, tendo todas elas tido um desempenho magnífico na Quinta do Vesúvio em 2011. Pela primeira vez, Charles Symington acrescentou um pequeno contributo de Alicante Bouschet num Porto Vintage. Através de uma avaliação contínua ao longo dos últimos anos, a Alicante

Bouschet tem-se revelado uma excelente casta, estruturante e tintureira, devido à cor intensa dos seus bagos.

A Touriga Nacional foi novamente seleccionada a partir da parcela de vinha de baixas produções no Vale da Escola, localizada perto da casa da Quinta, separada desta pelo caminho de ferro.

A Alicante Bouschet provém do bloco 152, uma parcela de vinha adjacente, que conta com apenas 1 000 cepas desta casta. Ambas as castas atingiram a plena maturação ao mesmo tempo, em meados de Setembro, e foram, portanto, vindimadas simultaneamente e fermentadas no mesmo pequeno lagar, originando um vinho muito intenso e concentrado, com grande estrutura e cor.

A Touriga Franca e a Sousão foram vindimadas três semanas mais tarde, no início de Outubro, depois de um período contínuo de sol, ideal para estas variedades de maturação tardia, garantindo assim máximo potencial de qualidade. A Sousão foi vindimada da parte inferior da Vinha do Pombal e a Touriga Franca do Vale da Teja, esta com exposição oeste. É uma combinação que se vai afirmando e que se tem mostrado excepcional – particularmente quando fermentadas juntas. Este lagar foi fermentado a temperaturas controladas ligeiramente mais elevadas para aumentar a extracção e a complexidade (as temperaturas no Vesúvio diminuíram a partir do início de Outubro e as uvas chegavam à adegas a temperaturas bastante baixas).

A uva Sousão, uma das castas tradicionais do Douro, mas posta de lado por alguns produtores, está a revelar todo o seu valor,



A CASA E A CAPELA JUNTO AO RIO DOURO



PATAMARES DE VINHA NA QUINTA DO VESÚVIO

conferindo ao Capela da Quinta do Vesúvio uma identidade muito própria. A Touriga Franca acrescenta fantásticos aromas florais e combina bem com a Sousão, que traz frescura (através da sua excelente acidez) e cor púrpura ao lote. A Touriga Franca e a Sousão também foram fermentadas juntas no mesmo lagar.

Estes dois vinhos destas duas fermentações foram lotados num *blend* final para produzir um vinho muito complexo e bem estruturado.



A CAPELA DO VESÚVIO

Nota de Prova: O Capela 2011 tem atractivos aromas especiados e lenhosos dados pela importante componente de Sousão, os quais se conjugam com encantadores perfumes florais da bem amadurecida Touriga Franca. Possante e intenso na boca, com esplêndida fruta fresca de groselha preta, finaliza com café e chocolate preto. Os taninos densos e apimentados estão bem integrados e a boa acidez fornece excelente frescura no logo final de boca.

Especificações técnicas:

Álcool: 20% v/v (20°C)

Acidez total: 4.60 (g ácido tartárico/L)

Baumé: 3.50

Vinho não clarificado nem filtrado, engarrafado em Abril / Maio de 2013

Enólogos: Charles Symington e Mário Natário