



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 excepcionalmente 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

COMBOIO DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2019

O VINHO

Existe uma estação de caminho de ferro da linha do Douro dentro da Quinta do Vesúvio desde 1887 e os comboios que ali passam fazem parte do dia a dia da propriedade. Esta secular linha férrea é indissociável do rico legado do Vesúvio e quando a família Symington decidiu lançar este 3º vinho desta lendária quinta, foi com naturalidade que decidiram homenagear a feliz convivência entre o comboio e a vinha. O Comboio do Vesúvio tinto não passa por qualquer estágio em madeira, de modo a realçar o registo 'unoaked' (sem madeira) – jovem e vibrante.

ANO VITÍCOLA

As estações do inverno e da primavera foram secas e amenas e no final do verão, as vinhas estavam necessitadas de água para assegurar a evolução das maturações. Felizmente, a ausência quase total de chuva entre maio e o final de agosto foi contrabalançada por um verão relativamente ameno, o que atenuou a falta de água. Antes da vindima, tivemos condições ideais, incluindo alguma chuva muito proveitosa no final de agosto. As produções estiveram próximas da média após os dois anos muito curtos de 2017 e 2018. As uvas deram entrada na adega em excelente condição com maturações bem equilibradas. Frescura e vivacidade, em contraponto à concentração dos últimos anos, são a assinatura dos vinhos de 2019.

VINIFICAÇÃO

As uvas das parcelas escolhidas do Vesúvio são vindimadas, no ponto ótimo de maturação, manualmente, para caixas de 20 Kg. Na adega é feita uma primeira triagem manual de cachos, ao que se segue o desengace. Os bagos inteiros são depois encaminhados para uma segunda etapa de triagem antes de serem enviados, por gravidade, para cubas de fermentação, à entrada das quais são suavemente esmagados. As fermentações são seguidas de perto, sendo as temperaturas e os movimentos de maceração ajustados em função de provas diárias, de modo a extrair todo o potencial das uvas. Pretende-se produzir um vinho equilibrado, com fruta expressiva, harmonioso no sabor e fácil de beber, conservando um bom potencial de envelhecimento característico dos vinhos tintos do Douro.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e Hugo Almeida.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta do Vesúvio
35% Touriga Franca
30% Touriga Nacional
30% Tinta Roriz
5% Tinta Barroca

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Envelhecimento sem contacto com madeira.
Engarrafado em fevereiro de 2021.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial para evoluir positivamente até 2024.

NOTA DE PROVA

Fragrância de floresta fresca, combinada com aromas de cistus - uma flor selvagem associada ao Douro. Em segundo plano surgem frescas notas de morango que compõem o bouquet de aromas. No paladar encontramos prazerosas notas herbáceas com sugestões de pimentos, cravinho, e sabores ricos a ameixa. Os taninos apimentados proporcionam alguma especiaria a um vinho bem estruturado de uma acidez fina e presente.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% vol.
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,6 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,59
Açúcares totais (glu+frut): 0,8 g/L
Intensidade corante: 1,1
Informação alergénios: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan