



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 2022

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

Os três meses anteriores à vindima foram entre os mais quentes e secos alguma vez registados no Douro, com uma sucessão de ondas de calor sem precedentes na sua intensidade e duração. Tivemos, até ao final de agosto, 70% menos chuva que a média de 30 anos, o que deixou os solos ressequidos. Contudo, foi incrível vermos as vinhas em surpreendente bom estado, com poucas a mostrarem sinais de stress hídrico, testemunho da sua resiliência e adaptabilidade a condições duras. Setembro trouxe assinalável descida das temperaturas diurnas e noturnas, o que teve impacto muito positivo nas vinhas, ao mitigar o stress hídrico e ao proporcionar as necessárias condições para a progressão das maturações. Foi incrível constatar que o Douro atravessou condições climáticas de tamanha dureza e que, mesmo assim, tenhamos conseguido produzir vinhos de elevada qualidade – algo que poucos teriam achado possível no início da vindima.

VINIFICAÇÃO

As uvas das parcelas escolhidas do Vesúvio são vindimadas no seu ponto ótimo de maturação, manualmente, para pequenos contentores, de modo a preservar a integridade dos bagos durante o transporte até à adega. Aí 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 as cubas de fermentação. 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 aromático e gustativo das uvas. Pretende-se produzir um vinho equilibrado, com fruta expressiva, harmonioso no sabor e fácil de beber, conservando ainda um bom potencial de envelhecimento característico dos vinhos tintos do Douro.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e Hugo Almeida.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial para evoluir positivamente até 2027.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta do Vesúvio
45% Touriga Nacional
35% Touriga Franca
10% Tinta Roriz
10% Tinta Barroca

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,6% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,5 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,80
Açúcares totais (glu+frut): 0,6 g/L
Valor Energético: 331 KJ / 100 ml ou 80 kcal / 100 ml
Hidratos de carbono: 1,0 g / 100 ml
Informação alergénicos: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e vegan

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Estágio em cubas até ao engarrafamento, com controlo rigoroso dos movimentos e do contacto com o ar, de forma a preservar o mais possível a componente aromática primária. Engarrafado em julho de 2023.