

POMBAL DO VESUVIO

POMBAL DO VESUVIO DOURO DOC

2014

Este é o segundo vinho da Quinta do Vesúvio, cujo nome remete para a Vinha do Pombal. Esta vinha, caracterizada pela existência de um antigo e tradicional pombal duriense, consiste num conjunto de parcelas de Touriga Nacional de grande qualidade instaladas na meia encosta em patamares de 2 bardos, representando um importante componente do lote deste Pombal do Vesúvio, vinho produzido exclusivamente com uvas da Quinta do Vesúvio. O Inverno 2013/2014 foi chuvoso mas relativamente ameno, com um Fevereiro excepcionalmente quente, e um começo de primavera ainda chuvoso mas quente, condições que anteciparam o início do ciclo vegetativo e permitiram o rápido desenvolvimento das videiras. A instabilidade climática durante os meses de Junho e Julho, com a ocorrência de trovoadas e variações significativas das temperaturas do ar, provocou algum atraso no desenvolvimento das videiras, mas um Agosto seco e sobretudo fresco, evitou abrandamentos no ciclo vegetativo, normalmente associados a temperaturas elevadas, dando origem a um avanço significativo das maturações. A vindima começou então mais cedo do que o habitual e apesar da chuva que caiu durante o mês de Setembro, as uvas foram vindimadas em ótimo estado de maturação e conservação, dando origem a vinhos de grande qualidade.

As uvas, vindimadas para caixas de 20 Kg, são transportadas para a Adega de Reservas. Aí é feita uma primeira escolha manual de cachos, seguindo-se um desengace suave e uma segunda escolha bago a bago. Os bagos inteiros são transportados para cubas de fermentação de aço inox sem recurso a bombagem para os manter intactos, onde são suavemente esmagados à entrada na cuba devidamente inertizada, evitando-se assim, oxidações indesejáveis. As fermentações são seguidas individualmente, sendo as temperaturas e os movimentos de maceração (remontagens e delestages) ajustados de modo a que cada vinho conserve todo o potencial das uvas que lhe dão origem. Uma vez terminada a fermentação alcoólica, seguiu-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extração dos taninos das grainhas, que complementam os taninos extraídos das películas, e que permitem o desenvolvimento de uma "boca" com mais volume e completa, conferindo ao vinho um maior potencial de envelhecimento. Após a fermentação maloláctica em cubas de aço inox, os vinhos são transferidos para barricas de carvalho francês de 400 e 225 litros, onde estagiam durante II meses.

O vinho foi engarrafado em 22 de Março de 2016. Os enólogos Charles Symington e Pedro Correia são assessorados pelos restantes membros da equipa de Enologia DOC DOURO da Symington.

CASTAS E LOTE

60% Touriga Nacional
35% Touriga Franca
5% Tinta Amarela

ESTÁGIO

II meses em barricas de carvalho francês

TANOARIA

Taransaud, Boutes, Seguin-Moreau.

PRODUÇÃO TOTAL

1.415,5 caixas (12 x 75 cl)
e 500 garrafas Magnum



ANÁLISE

Álcool: 14,2% vol.
Acidez volátil:
0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total:
5,5 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,60
Açúcares Totais (glu+frut):
0,8 g/l



SYMINGTON
Family Estates