

POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2015



A magnífica Quinta do Vesuvio é uma das melhores propriedades da região do Douro. Compreende sete montes e trinta e um vales e alguns dos pontos mais elevados ultrapassam os 500 metros, oferecendo vistas deslumbrantes.

A grande variedade de microclimas, as produções baixas e a escassa precipitação conferem aos vinhos uma estrutura, complexidade e potencial de envelhecimento ímpares no Douro.

O VINHO

Este é o segundo vinho da Quinta do Vesuvio, 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 dois bardos, representando um importante componente do lote de Pombal do Vesuvio, vinho produzido exclusivamente com uvas da própria Quinta.

ANO VITÍCOLA

O início do ano vitícola em novembro foi marcado por abundante chuva, que se revelaria determinante por força da quase ausência de precipitação no inverno, primavera e verão. Todavia, a pouca precipitação registada caiu na altura certa, em maio, preparando as videiras para os meses muito quentes de junho e julho. Um mês de agosto ameno, com noites frescas, permitiu garantir as condições ideais para uma boa maturação e ajudou a preservar a acidez natural das uvas. No arranque da vindima as uvas estavam em excelente estado com bom equilíbrio entre os teores de açúcar e acidez. A chuva providencial que caiu em meados de setembro proporcionou condições para a plena maturação da Touriga Nacional e Touriga Franca, ambas excecionais nesta vindima.

VINIFICAÇÃO

As uvas, vindimadas para caixas de 20 Kg, são transportadas para a Adega de Reservas onde, à chegada, é feita uma primeira escolha manual dos cachos, seguindo-se um desengace suave e uma segunda escolha bago a bago. Os bagos ainda inteiros são transferidos para o topo das cubas de fermentação sem recurso a qualquer tipo de bombagem e são suavemente esmagados à entrada das cubas, evitando-se desta forma oxidações indesejáveis. As fermentações são seguidas individualmente e as temperaturas e os movimentos de maceração (pisas, remontagens e delestages) ajustados de modo a realizar o potencial máximo das uvas. Concluída a fermentação alcoólica, segue-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extração de taninos das grainhas, que complementam os taninos extraídos das películas, desenvolvendo uma “boca” mais completa e volumosa e conferindo ao vinho um maior potencial de envelhecimento.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta do Vesuvio, Douro Superior.
50% Touriga Nacional,
45% Touriga Franca,
5% Tinta Amarela.

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

10 meses em barricas de carvalho francês.
Engarrafado novembro de 2016.
2.958 caixas (12x75cl) e 249 garrafas Magnum

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, embora tenha potencial para evoluir favoravelmente em garrafa até 2024.

NOTA DE PROVA

Rubi profundo, retinto. Aroma com notas de alcaçuz e frutos do bosque e um perfume de violetas. Na boca apresenta-se envolvente, amplo e concentrado; simultaneamente generoso e macio. Fruta madura de grande frescor e precisão: sabores de ameixas e cerejas pretas. Leve traço mineral e taninos muito polidos. Bela integração da madeira confere excelente equilíbrio ao conjunto. Final de boca prolongado e sedoso de recorte muito elegante.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,5% vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,5 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,68
Açúcares totais (glu+frut): 0,6 g/L
Intensidade corante: 1,6
Informação alergénicos: Contém sulfitos