



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 excecionalmente 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

POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2016

O VINHO

O nome deste vinho tinto Pombal do Vesúvio 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, plantadas no coração da quinta em patamares de 2 bardos a uma cota que ronda os 200 metros. A produção destas vinhas constitui o principal componente deste Pombal do Vesúvio 2016, que tem também contributos de Touriga Franca proveniente de parcelas do Vale da Teja e de Tinta Amarela da Quinta Nova, duas vinhas que também fazem parte da Quinta do Vesúvio.

ANO VITÍCOLA

Ao inverno atipicamente soalheiro e à primavera atipicamente fresca (estações muito chuvosas neste ano agrícola) seguiu-se um dos verões mais quentes desde que há registos. Em finais de agosto registava-se mais 40% de chuva acumulada, face à média de 30 anos, e estas reservas de água atenuaram os efeitos do verão muito quente e seco. Alguns aguaceiros caíram durante dois dias no final de agosto, revelando-se determinantes ao refrescar a vinha e ao permitir que as maturações retomassem o seu ritmo. A maturação fenólica foi atingida com Baumés moderados, o que se revelou ideal para a produção de vinhos equilibrados e elegantes. Dois dias de chuva oportuna em meados de setembro foram seguidos de tempo limpo e seco, que se manteve até ao final da vindima, permitindo a evolução ideal das maturações e também que as uvas fossem vindimadas em excelente condição.

VINIFICAÇÃO

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

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

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

CASTAS E LOTE

70% Touriga Nacional
25% Touriga Franca
5% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

10 meses em barricas de carvalho francês de 400 e 225 Lts.
Engarrafado em agosto de 2017.
5.430 caixas (12x75cl) e 377 garrafas
Magnum.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com potencial de envelhecimento sensivelmente até 2024.

NOTA DE PROVA

Profundo e retinto na cor. Aromas de tosta, chão de floresta com notas resinosas e bagos silvestres. Na boca, tenso e musculado, mas ao mesmo tempo redondo com fruto guloso. Revela frutos vermelhos e notas minerais com recorte de xisto bem definido. Um vinho com perfil muito gastronómico e final de boca prolongado e convidativo. Compensará alguns meses de estágio em garrafa antes de iniciar o consumo. Revela todos os condimentos necessários para uma boa capacidade de envelhecimento.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 13,7% vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,2 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,69
Açúcares totais (glu+frut): 0,6 g/L
Intensidade corante: 1,4
Informação alergénicos: contém sulfitos