



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

POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2018

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 em 2000 no coração da Quinta, em patamares de 2 bardos, a uma cota que ronda os 200 metros. A produção destas vinhas constitui um componente importante do Pombal do Vesúvio 2018, juntamente com a Touriga Franca proveniente de parcelas do Vale da Teja e da Vinha das Minas, e de uma pequena quantidade de Tinta Amarela da Vinha da Quinta Nova.

ANO VITÍCOLA

Embora 2018 tivesse começado muito seco, com os solos ressequidos pelo défice de chuva do ano anterior, a primavera trouxe chuva abundante com os meses de março e abril a registar precipitação acima da média. As reservas aquíferas ficaram bem repostas para o ciclo de crescimento e maturação. As condições húmidas e de instabilidade atmosférica da primavera persistiram pelo verão, diminuindo o tamanho da colheita. Inevitavelmente, o ciclo da vinha atrasou-se, mas um agosto quente e seco acelerou as maturações. As condições climáticas no início de setembro favoreceram maturações homogêneas das uvas, conferindo-lhes bons níveis de acidez que se refletem no equilíbrio deste vinho. As produções foram bastante baixas, mas isso favoreceu a elevada qualidade que os vinhos apresentam.

VINIFICAÇÃO

As uvas das parcelas escolhidas do 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, 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.

PROVENIÊNCIA E CASTAS

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

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

8 meses em barricas de Carvalho francês de 400 e 225 Lts.
Engarrafado em janeiro de 2020.

GUARDA & CONSUMO

Pode ser consumido desde já, mas tem muito bom potencial de evolução em garrafa, até 2026/27, sensivelmente.

NOTA DE PROVA

Aromas de groselha preta, alcaçuz e amora conjugam-se com apelativas notas de chocolate preto e a característica fragrância de tomilho — assinatura do Vesúvio. O paladar é sedutor com uma textura luxuosa que desvenda deliciosos sabores de frutos pretos, chocolate preto e um toque de torra de café. A extraordinária frescura conferida pela apurada acidez proporciona notável equilíbrio à possante estrutura.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% vol.
Acidez volátil: 0,52 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,68
Açúcares totais (glu+frut): 0,7 g/L
Intensidade corante: 1,2
Informação alergénios: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan