



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 2019

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 2019, 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

As estações do inverno e da primavera foram secas e amenas e no final do verão, as vinhas estavam necessitadas de água para assegurar a evolução das maturações. Felizmente, a ausência quase total de chuva entre maio e o final de agosto foi contrabalançada por um verão relativamente ameno, o que atenuou a falta de água. Antes da vindima, tivemos condições ideais, incluindo alguma chuva muito proveitosa no final de agosto. As produções estiveram próximas da média após os dois anos muito curtos de 2017 e 2018. As uvas deram entrada na adega em excelente condição com maturações bem equilibradas. Frescura e vivacidade, em contraponto à concentração dos últimos anos, são a assinatura dos vinhos de 2019.

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, Pedro Correia e Hugo Almeida

PROVENIÊNCIA E CASTAS

55% Touriga Franca
40% Touriga Nacional
5% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

8 meses em barricas de carvalho francês de 400 e 225 Lts. Engarrafado em março de 2021 em garrafas de 75cl e garrafas Magnum.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2027.

NOTA DE PROVA

Aromas balsâmicos de mato e bosque com notas resinosa e de caruma. Em segundo plano surgem também sugestões de flores silvestres e de frutos pretos. No paladar, apresenta-se possante e tenso, ainda um pouco reservado, deixando adivinhar o seu perfil muito gastronómico – característica habitual dos 'Pombal do Vesúvio.' Os taninos de grão fino dão um toque de especiarias e alicerçam a poderosa estrutura do vinho cuja acidez proporciona-lhe enorme frescura e equilíbrio.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5%vol.
Acidez volátil: 0,4 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,4 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,61
Açúcares Totais: < 0,6 g/L (gluc + frut)
Intensidade corante: 1,2
Informação alergénios: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan