



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 2020

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

Os níveis de precipitação do inverno e do início da primavera estiveram próximos do normal, mas as temperaturas acima da média provocaram o adiantamento do ciclo vegetativo em cerca de 3 semanas. Se a precipitação geral do ano nos trouxe alguma tranquilidade, as temperaturas não: Todos os meses, com exceção de abril, foram consideravelmente mais quentes, face à média dos últimos 30 anos. Praticamente sem chuva em junho ou julho, os 12,6mm que caíram no dia 20 de agosto foram oportunos, mas seguiram-se três ondas de calor até meados de setembro. Houve quebras na produção na ordem dos 40% nalgumas propriedades — redução essa atenuada pela boa qualidade apresentada.

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

65% Touriga Franca
30% Touriga Nacional
5% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

10 meses em barricas de madeira neutra de carvalho francês de 400 e 225 Lts.
Engarrafado em maio de 2022, em garrafas de 75cl e garrafas Magnum..

GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2028.

NOTA DE PROVA

Aromas expressivos de esteva, jasmim, mato seco e frutos silvestres, pontuados por frescura e elegância. Discretas notas de baunilha e leve tosta refletem a bem-integrada barrica, sem arestas. Possante e carnudo na boca com taninos apimentados que desenham uma estrutura compacta e sofisticada. Grande classe e charme com um bem-conseguido equilíbrio entre garra, complexidade e polimento. Tinto de grande pendor gastronómico.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,4%vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,4 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,64
Açúcares Totais: < 0,6 g/L (gluc + frut)
Intensidade corante: 1,35
Informação alergénios: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan