



# QUINTA DO VESUVIO

## QUINTA DO VESUVIO DOC DOURO 2009



A CAPELA DO VESÚVIO, CUJAS JANELAS  
INSPIRARAM O DESENHO DO RÓTULO.



No seguimento da auspiciosa estreia da Quinta do Vesúvio nos vinhos DOC Douro, com as colheitas de 2007 e 2008, é com grande confiança que apresentamos o Quinta do Vesúvio DOC Douro 2009, que irá certamente consolidar o estatuto do Vesúvio como nome de referência do Douro.

Em 2009, após mais um Inverno seco, o grande período de calor registado no Verão deixava antever uma vindima precoce e o bom tempo e as elevadas temperaturas sentidas no ciclo final de maturação apontavam para um arranque de vindima bem mais cedo do que o habitual, e de facto esse cenário confirmou-se com o início da vindima a ter lugar no dia 7 de Setembro. A conjugação de seca (apenas 7mm de chuva durante os meses de Julho, Agosto e Setembro) e de temperaturas muito elevadas em Agosto e Setembro, iniciava uma vindima plena de desafios. Aliás esta foi uma das vindimas com uma das produções mais baixas dos últimos 15 anos, com algumas das principais castas a vacilar face às difíceis condições.

Contudo, à semelhança de outros anos muito quentes, o Vesúvio reuniu condições para produzir vinhos de grande qualidade; em primeiro lugar porque a vinha da propriedade é predominantemente virada a norte e noroeste (logo, resguarda-se melhor do sol inclemente); em segundo lugar devido à resistência a altas temperaturas das três castas que compõem o lote; em terceiro lugar pelo facto da casta maioritária – a Touriga Nacional – encontrar-se plantada no Vesúvio em cotas mais elevadas (logo, mais frescas), entre 300 e 450 metros. A Touriga Nacional equivale a 28% do encepamento do Vesúvio, e se juntarmos a Touriga Franca, esse registo sobe para 54%, o que veio acentuar os benefícios apontados.

Como em anos anteriores, as uvas foram transportadas para a adega dos Reservas da Quinta do Sol, onde foram objecto de uma rigorosa dupla triagem; os cachos seleccionados são desengaçados, sendo os bagos daí resultantes objecto de uma segunda escolha. A transferência para a cuba de fermentação realiza-se com recurso ao nosso engenhoso sistema de gravidade - sem bombagem - através de uma nave movimentada por uma ponte rolante, por forma a que os bagos cheguem inteiros à entrada da cuba, onde são suavemente esmagados. Evitamos assim oxidações prejudiciais do mosto já que o esmagamento ocorre directamente à entrada da cuba, contribuindo para uma textura suave e sedosa nos vinhos.

Após umas semanas em contacto com os sólidos, os mostos foram transferidos para as cubas onde se processou a fermentação maloláctica, depois da qual seriam colocados em barricas novas de carvalho francês de 400 litros, onde estagiaram 13 meses. Seguiu-se uma selecção final que deu origem ao enchimento em Janeiro de 2011 de apenas 23.664 garrafas de Quinta do Vesúvio 2009 DOC Douro.

# QUINTA DO VESUVIO

## QUINTA DO VESUVIO DOC DOURO 2009

<b>CASTAS:</b>	70% Touriga Nacional/20% Touriga Franca/10% Tinta Amarela.
<b>ESTÁGIO:</b>	13 meses em barricas novas de carvalho francês de 400 litros.
<b>TANOARIAS:</b>	Taransaud, François Frères, Radoux, Seguin-Moreau, Boutes e Saury.
<b>ÁLCOOL:</b>	13,5% vol.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL:</b>	0,48 g/L (ácido acético)
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	5,4 g/L (ácido tartárico)
<b>AÇUCARES REDUTORES:</b>	2,4 g/L
<b>pH:</b>	3,64

