

## QUINTA DO VESÚVIO DOC DOURO 2011



2011 foi um ano excepcional na Região Demarcada do Douro. O Inverno 2010/2011 foi chuvoso e assegurou as reservas hídricas necessárias ao ciclo vegetativo da videira; a Primavera foi quente e seca, mas um Verão relativamente ameno, com queda de alguma chuva no final de Agosto e no início de Setembro, atenuou o efeito da seca e forneceu o suporte hídrico à maturação completa das uvas. Seguiram-se quase dois meses de bom tempo que permitiram uma vindima em condições ideais, prenunciando os grandes vinhos que se iriam produzir.

Na Quinta do Vesúvio, a evolução das maturações foi seguida com muita atenção pelas nossas equipas de viticultura e enologia, de modo a que cada parcela de vinha fosse vindimada no momento ideal.

As uvas, vindimadas para caixas de 20 Kg, foram transportadas para a Adega de Reservas da Quinta do Sol. Aí, foi feita uma primeira escolha de cachos, seguindo-se um desengace suave e uma segunda escolha, com recurso a um equipamento de escolha mecânica complementado pela triagem manual, bago a bago. Os bagos inteiros foram transportados para cubas de fermentação de aço-inox, através de um sistema de simulação de gravidade, sendo suavemente esmagados ao cair na cuba, devidamente inertizada, evitando assim oxidações prejudiciais.

As fermentações foram seguidas individualmente, sendo as temperaturas e os movimentos de maceração (pisas, remontagens e *delestages*) ajustados, com base em provas bi-diárias, de modo a que cada vinho conservasse o enorme potencial das uvas que lhe deram origem.

Desde 2011 que uma parte importante das uvas destinadas à produção do Quinta do Vesúvio DOC Douro são fermentadas em barricas novas de carvalho francês de 400 litros, com maceração através de pisa com “macacos” (utensílio típico do Douro, tradicionalmente utilizado na maceração de mostos destinados à produção de vinho do Porto) ou, numa fase mais avançada da fermentação alcoólica, com a mão. Esta técnica, aplicada a uvas de grande concentração e em perfeito estado de maturação, permite obter vinhos densos e ricos, que dão um importante contributo para o lote final.

Uma vez terminada a fermentação alcoólica, seguiu-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extracção de taninos das grainhas, maduros e doces, que complementam os taninos extraídos das películas, desenvolvendo uma “boca” mais volumosa e completa. O momento da prensagem das massas fermentadas, decisão crítica para a qualidade final do vinho, foi determinado através de prova.

Após a fermentação-maloláctica em cubas de aço-inox, os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho francês de 225 e 400 litros, onde estagiaram 14 meses. Seguiu-se uma seleção final dos lotes a integrar o Quinta do Vesúvio DOC Douro 2011, tendo sido engarrafadas 14.000 garrafas de 75 cl e 200 garrafas Magnum em 27 de Fevereiro de 2013.





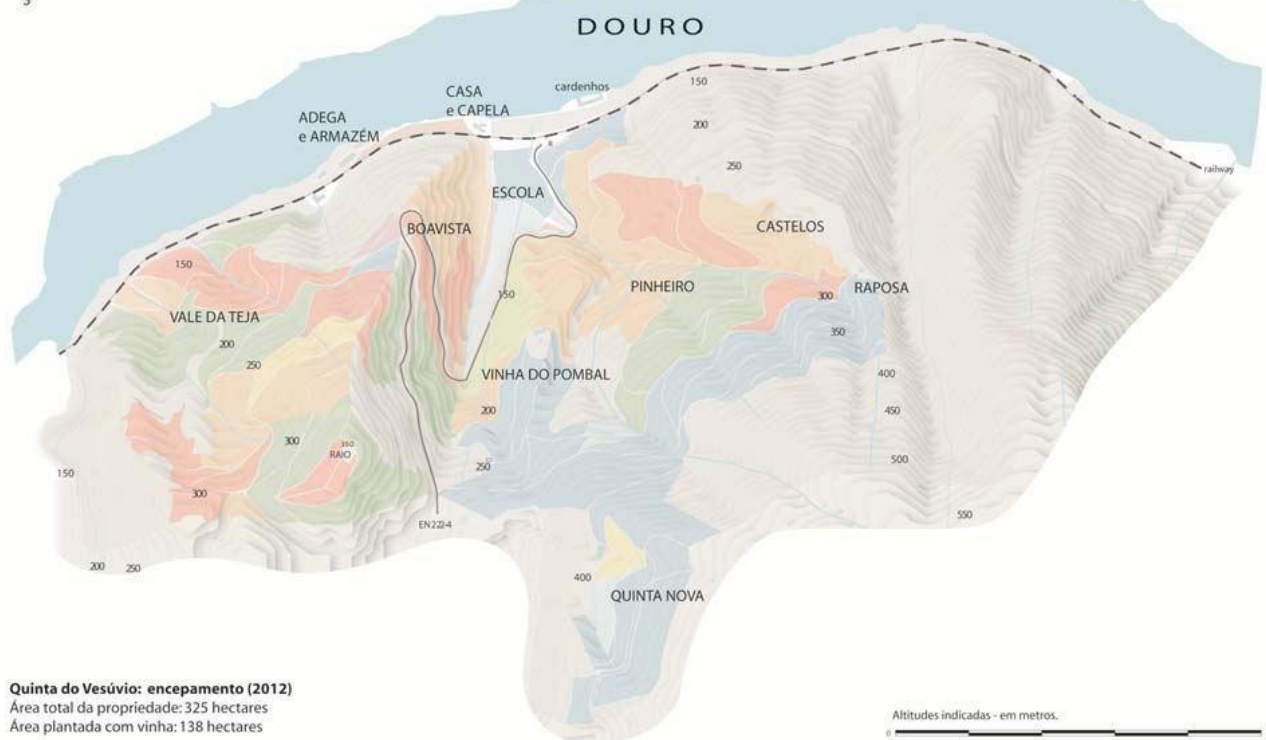
QUINTA DO  
VESUVIO

## QUINTA DO VESÚVIO DOC DOURO 2011

<b>CASTAS:</b>	60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Amarela
<b>ESTÁGIO:</b>	14 meses em barricas de 225 e 400 litros de carvalho francês (novas e de 2º ano)
<b>TANOARIAS:</b>	Taransaud, Boutes e Seguin-Moreau
<b>ÁLCOOL:</b>	14,1% vol.
<b>ACIDEZ VOLÁTIL:</b>	0,55g/L (ácido acético)
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	5,7g/L (ácido tartárico)
<b>AÇUCARES REDUTORES:</b>	3,2g/L
<b>PH</b>	3,61



QUINTA DO VESÚVIO  
Douro Superior



**Quinta do Vesúvio: encepamento (2012)**

Área total da propriedade: 325 hectares  
Área plantada com vinha: 138 hectares

