



QUINTA DO VESUVIO

QUINTA DO VESUVIO DOURO DOC

2012

O ano de 2012 foi invulgarmente seco. No final de Fevereiro, já grande parte da Região Demarcada do Douro se encontrava em situação de seca extrema. As videiras, sob stress durante todo o ciclo vegetativo, adaptaram-se emitindo lançamentos curtos e com poucas folhas o que, associado ao reduzido número de cachos, reduziu as suas necessidades de água. Esta circunstância e o facto de ter sido um ano relativamente fresco, sobretudo durante os meses tradicionalmente mais quentes, permitiu que as videiras se mantivessem ativas e as uvas tivessem atingido bons níveis de maturação fenólica, mantendo um perfil aromático de grande frescura e intensidade. Na Quinta do Vesúvio, a evolução das maturações é sempre seguida com muita atenção pelas nossas equipas de viticultura e enologia, de modo a que cada parcela de vinha seja vindimada no momento ideal.

As uvas, vindimadas para caixas de 20 Kg, são transportadas para a Adega de Reservas da Quinta do Sol. Aí, é 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 são 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 são 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 conserve o enorme potencial das uvas que lhe dão origem.

Uma parte importante das uvas destinadas à produção do Quinta do Vesúvio DOC Douro 2012 é fermentada 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, segue-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 e aumentando a longevidade do vinho. O momento da separação e prensagem das massas fermentadas, decisão crítica para a qualidade final do vinho, é determinado através de prova. Após a fermentação-maloláctica em cubas de aço-inox, os vinhos de 2012 da Quinta do Vesúvio foram transferidos para barricas de carvalho francês de 225 e 400 litros, onde estagiaram 15 meses. Após o estágio em barrica, seguiu-se a seleção final dos lotes a integrar o Quinta do Vesúvio DOC Douro 2012, tendo sido engarrafadas 14.100 garrafas de 75 cl e 100 garrafas Magnum em 1 de Abril de 2014.

CASTAS E LOTE

70% Touriga Nacional
25% Touriga Franca
5% Tinta Amarela

ESTÁGIO

15 meses em barricas de 225 e 400 litros de carvalho francês (novas e de 2º ano)

TANOARIA

Taransaud, Boutes e Seguin-Moreau.



ANÁLISE

Álcool: 13,55% vol.
Acidez volátil:
0,54 g/L (em ác. acético)
Acidez total:
5,2 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,64



SYMINGTON
Family Estates