

QUINTA DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2014



A magnífica Quinta do Vesuvio é uma das melhores propriedades da região do Douro. Compreende sete montes e trinta e um vales e alguns dos pontos mais elevados ultrapassam os 500 metros, oferecendo vistas deslumbrantes.

A grande variedade de microclimas, as produções baixas e a escassa precipitação conferem aos vinhos uma estrutura, complexidade e potencial de envelhecimento ímpares no Douro.

O VINHO

O Quinta do Vesuvio é a expressão máxima deste *terroir*, na categoria DOC Douro. Produzido exclusivamente a partir de uvas da extensa vinha da Quinta, é um vinho com um expressivo potencial de envelhecimento, estagiado em barricas novas de carvalho francês e onde predomina a Touriga Nacional.

ANO VITÍCOLA

O inverno 2013/2014 foi chuvoso mas relativamente ameno, com um fevereiro excepcionalmente quente, e um começo de primavera ainda chuvoso mas quente, condições que anteciparam o início do ciclo vegetativo e permitiram o rápido desenvolvimento das videiras. A instabilidade climática durante os meses de junho e julho, com a ocorrência de trovoadas e variações significativas das temperaturas do ar, provocou algum atraso no desenvolvimento das videiras, mas um agosto seco e sobretudo fresco, evitou abrandamentos no ciclo vegetativo, normalmente associados a temperaturas elevadas, dando origem a um avanço significativo das maturações.

As vindimas começaram então mais cedo do que o habitual e apesar da chuva que caiu durante o mês de setembro, as uvas foram vindimadas em ótimo estado de maturação, dando origem a vinhos de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas manualmente para pequenas caixas de 20 Kg e 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 bago a bago. Os bagos inteiros são, então, transportados para cubas de fermentação de aço-inox através de um sistema sem bombagem. Uma parte importante das uvas destinadas à produção do Quinta do Vesuvio 2014 é fermentada em barricas novas de carvalho francês de 400 litros, com maceração por submersão de manta, através de pisa com “macacos”, ou, numa fase mais avançada da fermentação alcoólica, com a mão, permitindo obter vinhos densos, ricos e concentrados, 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 promoveu a extração de taninos das grainhas, que complementam os os taninos extraídos das películas e que permitem desenvolver uma “boca” mais volumosa e completa e aumentar a longevidade do vinho.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, embora tenha potencial para evoluir favoravelmente em garrafa até 2026.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta do Vesuvio, Douro Superior.
70% Touriga Nacional,
25% Touriga Franca,
5% Tinta Amarela.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,4% vol.
Acidez volátil: 0,55 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,6 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,60
Açúcares totais (glu+frut): 0,7 g/L
Informação alergénicos: Contém sulfitos

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

13 meses em barricas de carvalho francês.
Engarrafado em abril de 2016. 916 caixas (12x75cl) e 500 garrafas Magnum.