



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

## QUINTA DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2015

### O VINHO

A Touriga Nacional é a casta predominante do Vesúvio DOC Douro Tinto. Estas uvas têm origem nas vinhas da Quinta Nova situadas a cerca de 450 metros de altitude e com exposição poente. Esta parcela do Vesúvio foi adquirida por D<sup>a</sup> Antónia Adelaide Ferreira em meados do século XIX. Mal poderia ter imaginado que estas vinhas com cota elevada se revelariam tão valiosas para os tintos da propriedade no início do século XXI. A Touriga Franca provém de outras parcelas de exposição poente, do vale da Teja, e também de alguns patamares da zona dos Castelos. Uma pequena quantidade de Tinta Amarela, incluída no lote final tem também origem na Quinta Nova.

### ANO VITÍCOLA

O início do ano vitícola em novembro foi marcado por abundante chuva, que se revelaria determinante por força da quase ausência de precipitação no inverno, primavera e verão. Todavia, a pouca precipitação registada caiu na altura certa, em maio (no Vesúvio choveu 27mm no dia 4), preparando as videiras para os meses muito quentes de junho e julho. Um mês de agosto ameno, com noites frescas, permitiu garantir as condições ideais para boas maturações e ajudou a preservar a acidez natural das uvas. No arranque da vindima as uvas estavam em excelente estado com bom equilíbrio entre os teores de açúcar e acidez. A chuva providencial que caiu em meados de setembro proporcionou condições para a plena maturação da Touriga Nacional e Touriga Franca, ambas excecionais nesta vindima.

### VINIFICAÇÃO

As uvas no 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 de aço-inox, 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 estruturado, com uma ligação harmoniosa dos aromas primários e terciários, com um excelente potencial de envelhecimento. O vinho estagia 16 meses em barricas de carvalho francês de 225 e 400 litros.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

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

### PROVENIÊNCIA & CASTAS

54% Touriga Nacional  
42% Touriga Franca  
4% Tinta Amarela

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

16 meses em barricas de carvalho francês de 225 e 400 litros (75% madeira nova).  
Engarrafado em final de maio de 2017.  
1.925 caixas (12x75cl) e 350 garrafas  
Magnum e 50 Double-Magnum.

### GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, embora tenha potencial de envelhecimento até 2027.

### NOTA DE PROVA

Cor púrpura profunda carregada. Fruto de grande pureza e frescura. Notas aromáticas que revelam rosmaninho e um ligeiro toque de cânfora. Barrica muito bem integrada. Volumoso, apresenta uma estrutura de grande porte com taninos assertivos, mas muito polidos. Concentrado na boca com sabores de frutos pretos, ainda de recorte austero, evidenciando a sua juventude e a longa capacidade de guarda que possui.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,1% vol.  
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 5,6 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,64  
Açúcares totais (glu+frut): 0,6 g/L  
Intensidade corante: 1,7  
Informação alergénicos: contém sulfitos