



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 excecionalmente 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 2016

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^a 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.

ANO VITÍCOLA

Ao inverno atipicamente soalheiro e à primavera atipicamente fresca (estações muito chuvosas neste ano agrícola) seguiu-se um dos verões mais quentes desde que há registos. Contudo, em finais de agosto registava-se no Douro mais 40% de chuva acumulada, face à média de 30 anos, e estas reservas de água atenuaram os efeitos do verão muito quente e seco. Alguns aguaceiros caíram durante dois dias no final de agosto, revelando-se determinantes ao refrescar a vinha e ao permitir que as maturações retomassem o seu ritmo. A maturação fenólica foi atingida com Baumés moderados, o que se revelou ideal para a produção de vinhos equilibrados e elegantes. A única chuva registada na Quinta do Vesúvio no mês de setembro concentrou-se em dois dias consecutivos, 12 e 13, e revelar-se-ia decisiva para o desfecho muito favorável da vindima. Além disso, esta chuva (11.4 mm), veio acompanhada de temperaturas diurnas e noturnas mais moderadas — cenário perfeito para a fase final da maturação da Touriga Nacional e Touriga Franca. Felizmente, o tempo, embora mais fresco, manteve-se limpo e seco até ao final da vindima e as uvas vindimadas apresentavam excelente qualidade.

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.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

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

PROVENIÊNCIA & CASTAS

56% Touriga Nacional
40% Touriga Franca
4% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês de 225 e 400 litros (75% madeira nova).
Engarrafado em final de julho de 2018.
16.900 garrafas de 75cl, 350 garrafas Magnum e 100 Double-Magnum.

GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, embora tenha potencial de envelhecimento até 2028.

NOTA DE PROVA

Muito aromático com fragância de rosas a emanar do copo, bem como notas extraordinariamente frescas e puras de frutos vermelhos. Revela também aromas balsâmicos de mata mediterrânica, característica presente em muitos vinhos do Vesúvio. Na boca, o vinho apresenta fruta expressiva, mas muito redonda com os sedosos taninos com toque de xisto a alicerçar a estrutura irrepreensível. Elegante e polido, um Vesúvio magnífico a fazer lembrar o estreado 2007.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,0% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,9 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,67
Açúcares totais (glu+frut): 0,7 g/L
Intensidade corante: 1,6
Informação alergénicos: contém sulfitos