



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 2018

O VINHO

A Touriga Franca, das parcelas de vinha ao alto do Vale da Teja e a Touriga Nacional, com origem nas vinhas da Quinta Nova, situadas a cerca de 450 metros de altitude, constituem todos os anos os pilares do lote do Quinta do Vesúvio DOC Douro. A vinha da Quinta Nova foi adquirida por D^a Antónia Adelaide Ferreira em meados do século XIX, a qual não poderia imaginar que estas vinhas em cota elevada se revelariam tão valiosas para os tintos da propriedade, no início do século XXI.

ANO VITÍCOLA

Embora 2018 tivesse começado muito seco, com os solos ressequidos pelo défice de chuva do ano anterior, a primavera trouxe chuva abundante com os meses de março e abril a registarem precipitação acima da média. As reservas aquíferas ficaram bem repostas para o ciclo de crescimento e maturação. As condições húmidas e de instabilidade atmosférica da primavera persistiram pelo verão, diminuindo o tamanho da colheita. Inevitavelmente, o ciclo da vinha atrasou-se, mas um agosto quente e seco acelerou as maturações. As condições climáticas no início de setembro favoreceram maturações homogêneas das uvas, conferindo-lhes bons níveis de acidez que se refletem no equilíbrio deste vinho. As produções foram bastante baixas, mas isso favoreceu a elevada qualidade que os vinhos apresentam.

VINIFICAÇÃO

As uvas no Vesúvio são colhidas no seu estado ótimo de maturação para caixas de 20Kg. A seguir a uma primeira triagem manual de cachos, segue-se um desengace suave e uma segunda escolha mecânica de bagos, para separar passas e uvas desidratadas. Os bagos ainda inteiros são suavemente esmagados durante a entrada por gravidade na cuba com atmosfera protegida, evitando-se assim oxidações indesejáveis. As fermentações são acompanhadas individualmente, de modo a que cada vinho conserve o enorme potencial enológico das uvas que lhes deram origem. Terminada a fermentação alcoólica, segue-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extração dos taninos das grainhas, maduros e doces, que complementam os taninos extraídos das películas, permitindo o desenvolvimento de uma “boca” mais volumosa e completa, aumentando o potencial de envelhecimento do vinho. A evolução do vinho durante esta etapa é acompanhada de forma muito próxima, para que a separação e prensagem das massas fermentadas, decisão crítica para a qualidade final obtida, ocorra no momento ideal.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e Hugo Almeida.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

56% Touriga Franca
41% Touriga Nacional
3% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

O estágio foi realizado em barricas de carvalho francês de 400 L e 225 L (80% novas e 20% usadas) durante 17 meses.
Engarrafamento em maio de 2020

GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2030.

NOTA DE PROVA

Belíssima expressão floral onde sobressaem notas de rosas e também esteva, bem definidas pela limpidez do frescor aromático. Sensação de grande pureza do fruto e graciosidade do conjunto, para os quais a frescura da altitude das parcelas que estão na sua origem terão contribuído. Profundo e intenso no paladar, imponente e assertivo, com taninos apimentados a conferirem o habitual porte e tensão dos vinhos do Vesúvio —mas sem nunca sacrificar o equilíbrio.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,2 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,67
Açúcares totais (glu+frut): < 0,7 g/L
Intensidade corante: 1,4
Informação alergénicos: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan