



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 2020

### 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 Vesúvio DOC Douro. A vinha da Quinta Nova foi adquirida por D<sup>a</sup> 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

Os níveis de precipitação do inverno e do início da primavera estiveram próximos do normal, mas as temperaturas acima da média provocaram o adiantamento do ciclo vegetativo em cerca de 3 semanas. Se a precipitação geral do ano nos trouxe alguma tranquilidade, as temperaturas não: Todos os meses, com exceção de abril, foram consideravelmente mais quentes, face à média dos últimos 30 anos. Praticamente sem chuva em junho ou julho, os 12,6mm que caíram no dia 20 de agosto foram oportunos, mas seguiram-se três ondas de calor até meados de setembro. Houve quebras na produção na ordem dos 40% nalgumas propriedades – redução essa atenuada pela boa qualidade apresentada.

### 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

75% Touriga Nacional  
22% Touriga Franca  
3% Tinta Amarela

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

O estágio foi realizado em barricas de carvalho francês de 400 L e 225 L (80% madeira nova e 20% madeira neutra) durante 16 meses.

Engarrafamento em abril de 2022.

### GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2033.

### NOTA DE PROVA

Muito floral com notas de rosa em primeiro plano e nuances de rosmaninho e funcho em fundo. Surgem também outros aromas com grande pureza, onde sobressaem agulha de pinheiro, caruma e um toque de cravo. Na boca apresenta-se com porte substancial e sedutor, com fruto compacto e succulento onde a acidez muito precisa proporciona exímia definição e equilíbrio. Os taninos polidos sublinham a estrutura complexa e assertiva deste tinto luxuoso e muitíssimo afinado.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,4%vol.  
Acidez volátil: 0,7 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 6,6 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,60  
Açúcares Totais: < 0,6 g/L (gluc + frut)  
Intensidade corante: 1,5  
Informação alergénios: contém sulfitos  
Compatível com dietas vegetariana e vegan