



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^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

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