

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1990



## QUINTA DO VESÚVIO

A Quinta do Vesúvio é inquestionavelmente a mais espectacular quinta do vale do Douro. Localizada na bela e austera região demarcada do Vinho de Porto, no vale do Douro Superior, a sua história remonta ao século XVI. Todas as uvas são colhidas à mão e criteriosamente seleccionadas. A Quinta do Vesúvio é uma das poucas propriedades do Douro onde todos os vinhos são feitos com o método de pisa tradicional em lagares de granito, dos maiores do vale do Douro, e comercializados exclusivamente como Porto Vintage de Quinta. Em 1989, a Quinta do Vesúvio foi adquirida pela família Symington, cujo envolvimento na produção e comercialização de Vinho do Porto começara há mais de um século atrás. A Quinta do Vesúvio está agora classificada como um dos principais produtores de Portos Vintage. Durante a última década, a Quinta do Vesúvio arrecadou um número impressionante de prémios em competições internacionais de vinhos em todo o mundo.

## O ANO VITÍCOLA

O despontar das vinhas jovens foi excelente e a “floração” foi concluída sob condições ideais, apontando para uma colheita extensa, bem-vinda por todos os agricultores após dois anos extremamente parcos. Infelizmente, o calor mirrante do final de Julho e de grande parte de Agosto inverteu tudo isto, com as uvas a ficarem secas ainda a meio da maturação. No entanto, a chuva intensa que caiu a 21 de Agosto anunciou o fim da onda de calor e, a partir de meados de Setembro, as temperaturas diurnas máximas à sombra caíram para menos de 30 °C (86 °F) pela primeira vez em quase dois meses. As chuvas dos primeiros dias de Setembro trouxeram um tempo fresco e permitiram um excelente crescimento e maturação das uvas. Quando se deu início à vindima, as uvas estavam em perfeitas condições.

## Visão Global da Vindima

Uma colheita que produziu quantidades abundantes de vinhos de boa qualidade, onde sobressaíram alguns vinhos notáveis. Não foi uma declaração geral.

## Comentários da Família (na época)

*“As uvas foram uniformemente saudáveis do princípio ao fim, sem vestígios de mofo ou podridão. Em suma, a colheita de 1990 não foi muito favorável para os primeiros vinhos de Quinta, com excepção das uvas apanhadas a partir da terceira semana de Setembro; no entanto, a qualidade global promete oscilar entre o bom e o excelente.”*

Michael Symington, Outubro de 1990

## Notas de Prova

Cor vermelha escura, aromas a frutos silvestres ricos e complexos. Bem estruturado no palato, encorpado, com toda a pujança e concentração de um Vinho do Porto Vintage clássico.

## Sugestões de Acompanhamento

Embora seja geralmente aceite que a harmonização ideal para vinho do Porto Vintage é o queijo Stilton, o Quinta do Vesúvio 1990 é igualmente delicioso quando desfrutado por si só ou para acompanhar queijos cremosos em geral (p.ex. Camembert ou Brie).

## Guardar

Guarde a garrafa na posição horizontal, num local escuro e com temperatura constante, idealmente entre os 12°C e os 16°C.

## Decantar

Coloque a garrafa de pé 20 a 30 minutos antes da decantação. Tire a rolha com um movimento contínuo e deixe a garrafa repousar durante alguns momentos. Limpe o gargalo e transfira o vinho para um decanter limpo, parando somente quando se começarem a notar os primeiros sinais de sedimento. Pode igualmente utilizar um funil de decantação.



## Especificações Técnicas

Álcool: 20% vol (20°C)

Acidez Total: 4.5 g/l ácido tartárico

Baumé: 4.1

## Comentários e Prémios

93 pontos em 100

*“O Quinta do Vesúvio 1990 da Symington possui cor opaca negra/púrpura, nariz doce e rico e paladar evoluído de licores e frutos maduros. Na boca revela-se extremamente encorpado, com uma concentração soberba e um final longo, rico e opulento. Pronto a beber, pode evoluir durante, pelo menos, 20 anos.”*

Robert Parker, The Wine Advocate, 28 de Agosto de 1992