

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1991



## 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

As chuvas intensas que se fizeram sentir nos princípios de 1991 mantiveram as vinhas em boas condições para enfrentar a Primavera seca e o Verão extremamente quente que se seguiram. Após o intenso calor de Agosto, os chuviscos refrescantes do início de Setembro garantiram um excelente estado de maturidade das uvas, com elevados teores de açúcar. Em geral, as colheitas na região do Douro foram escassas, devido ao Verão quente. No entanto, a produção na Quinta do Vesúvio aumentou ligeiramente, uma vez que as novas vinhas começaram a dar frutos, e a produção total atingiu as 223 pipas. Toda a apanha da uva foi feita à mão e a vindima teve início a 9 de Setembro.



### Visão Global da Vindima

Um Vintage com uma produção extremamente reduzida mas excelente, idêntico ao de 1983. Uma colheita declarada pela maioria das empresas. Apenas 31 pipas (22.070 garrafas) dos melhores vinhos foram engarrafadas como Vesúvio Vintage 1991, numa produção total da propriedade de 223 pipas.

### Comentários da Família (na época)

*“Os vinhos das vinhas jovens não foram considerados para o lote Vintage 1991, tendo sido seleccionados apenas os melhores Portos das vinhas velhas.”*

Peter Symington, Abril de 1993

### Notas de Prova

O Quinta do Vesúvio Vintage 1991 evidencia todos os traços de qualidade de um Porto Vintage clássico. Cor vermelha intensa. Concentrado de aromas de frutos silvestres, tais como groselha preta e notas florais graciosas. No palato, sabores frutados muito complexos, excelentes taninos maduros e final poderoso.

### Sugestões de Acompanhamento

Embora seja geralmente aceite que a harmonização ideal para vinho do Porto Vintage é o queijo Stilton, o Quinta do Vesúvio 1991 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: 4.28 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.7

### Comentários e Prémios

92 pontos em 100

*“Ainda um pouco fechado no nariz, mas a evidenciar alguma intensidade subjacente. Doçura elegante, bagas silvestres e especiarias, taninos com especiarias e pimentas e bem equilibrado na boca.”*

Richard Mayson, *Wine International*, Dezembro 2003