

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1994



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 condições climáticas que conduziram à vindima na quinta do Vesúvio foram absolutamente perfeitas, com um Inverno húmido, um Verão quente e finalmente alguma precipitação no início de Setembro, proporcionando o completo amadurecimento das uvas antes do início da vindima, a 19 do mesmo mês. As produções foram satisfatórias, embora ligeiramente abaixo das previsões, devido a alguns danos provocados pela precipitação aquando da floração. Muitas das uvas foram trazidas sob um frio suave provocado pelas baixas temperaturas nocturnas nas vinhas, o que permitiu uma fermentação mais longa do que a habitual. Por esse motivo, foi um bom ano para os vinhos “de lagar” e, em especial, para os produzidos na Quinta do Vesúvio, com maior oportunidade para a extracção de cor e aroma.



Visão Global da Vindima

Vinhos clássicos, monumentais, com um carácter fabuloso e rico em frutos. Um Vintage espantoso. Provavelmente, um dos melhores do século XX. Declaração geral. Após uma rigorosa selecção dos melhores lotes, foram comercializadas menos de 3.000 caixas do Vesúvio Vintage 1994, o que perfaz menos de um quinto da produção da propriedade em 1994.

Comentários da Família (na época)

“O lote final do Vintage 1994 reunido na Primavera de 1996 combina um nariz extremamente fino com a cor púrpura profunda e a estrutura firme que constituem a melhor definição de um grande Porto Vintage.”

Peter Symington, Novembro de 1996

Notas de Prova

Preto na cor. No nariz, uma notável concentração de aromas florais e frutos maduros, com notas de chocolate amargo. No palato, estrutura sólida com aromas distintivos de frutos selvagens e muita garra. Muito concentrado e um final persistente.

Sugestões de Acompanhamento

Embora seja geralmente aceite que a harmonização ideal para vinho do Porto Vintage é o queijo Stilton, o Quinta do Vesúvio 1994 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: 5.0 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.9

Comentários e Prémios

TROFÉU E MEDALHA DE OURO

Decanter World Wine Awards 2008

TROFÉU E MEDALHA DE OURO

International Wine & Spirit Competition 2008

95 a 100 em 100 pontos

“O melhor Quinta do Vesúvio até ao presente. Um Porto Vintage jovem que se esgueira e apodera da garganta. Encorpado, com frutado intenso, carácter vigoroso e um final de boca longo, acetinado, firme e taninoso. Verdadeiramente soberbo.”

Wine Spectator, Julho de 1996