

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1997



## 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 foram bastante favoráveis. A Primavera não foi excessivamente quente, o que permitiu às vinhas um período equilibrado de crescimento. As habituais temperaturas elevadas no Verão, que atingiram os 40°C, chegaram no momento exacto, em meados de Agosto, e continuaram durante o mês de Setembro, interrompidas apenas por alguma precipitação bem-vinda entre 24 e 27 de Agosto. Este período de amadurecimento final revelou-se decisivo na extraordinária qualidade dos vinhos produzidos na Quinta do Vesúvio em 1997, com as uvas a atingirem toda a sua maturidade e em excelentes condições. A vindima teve início em 18 de Setembro e continuou até 16 de Outubro com um tempo seco ideal.

## Visão Global da Vindima

Este é um dos melhores Vintage da década, com vinhos encorpados e harmoniosos. Uma declaração geral e o último Vintage a ser engarrafado no século XX. Após uma rigorosa selecção dos melhores lotes, apenas 3.000 caixas do Quinta do Vesúvio Vintage 1997 foram engarrafadas e comercializadas, o que representa menos de 10% da produção total da propriedade.

## Comentários da Família (na época)

*"A Quinta do Vesúvio usufrui do privilégio de ser uma das raras propriedades com uma variedade de vinhas plantadas que possuem actualmente mais de 25 anos, produzindo de forma consistente pequenas colheitas de uvas equilibradas e concentradas. Em 1997, a Touriga Francesa e a Tinta Barroca destacaram-se, formando a estrutura deste soberbo Vintage."*  
Peter Symington, Abril de 1999

## Notas de Prova

O Quinta do Vesúvio 1997 possui uma cor púrpura escura e intensa; no nariz mostra um agradável amadurecimento com ricos aromas florais de esteva e notas de groselha preta. No palato, extraordinariamente rico e encorpado, carregado com sabores de frutos e taninos

sólidos, mantendo a sua riqueza através de um final longo e concentrado.

## Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 1997 é ideal para finalizar qualquer almoço ou jantar. Acompanha muito bem todo o tipo de sobremesas à base de chocolate (p.ex. mousse de chocolate), mas pode ser desfrutado por si só, proporcionando uma experiência única.

## 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: 4.1 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.4

## Comentários e Prémios

*"Um porto de cor rubi/púrpura escura e saturada... delicioso, este 1997 revela quantidades abundantes de sabores a geleia, uvas e frutos negros misturados com terra e especiarias, corpo excelente e taninos acetinados."*

Robert Parker, Wine Buying Guide, 2003