

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1998



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

Após um Junho ameno, Julho e Agosto foram quentes e secos, permitindo uma maturação equilibrada, com a Tinta Barroca a apresentar-se particularmente promissora. Os estudos de maturação efectuados entre 19 de Agosto e o início da vindima determinaram a seguinte sequência de vindima no Vesúvio: Vinhas velhas; Tinta Barroca; Tinta Amarela; Tinta Roriz; Touriga Nacional; Tinto Cão e Touriga Franca. A vindima teve início a 21 de Setembro e prolongou-se até 4 de Outubro; foram tomados cuidados extremos para seleccionar e vinificar as melhores uvas separadamente, uma vez que tinha sido atingido um amadurecimento perfeito.



Visão Global da Vindima

A vindima mais escassa em décadas, com produção de alguns bons e poderosos Vinhos do Porto da Quinta. Não declarados na generalidade.

Comentários da Família (na época)

"As temperaturas frescas das noites durante a vindima asseguraram que as uvas eram transportadas em frio e as fermentações foram mais longas do que habitualmente. Por este motivo, 1998 foi um ano propício a vinhos de "lagar" muito "trabalhosos", permitindo maior extracção de cor e aroma. Assim, o ano de 1998 surgiu como um ano ideal para produzir vinhos do Porto Vintage clássicos de qualidade na Quinta do Vesúvio, em que todo o vinho é produzido segundo os métodos tradicionais de pisa nos lagares de granito."

Charles Symington, Novembro de 1998

Notas de Prova

Cor vermelha muito intensa com notas de púrpura. Um nariz muito rico e concentrado de amoras silvestres e notas suaves de cerejas pretas. No palato, mostra-se encorpado, aromas voluptuosos de cássis equilibrados por taninos firmes; termina com uma demonstração fantástica de vigor e delicadeza.

Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 1998 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: 3.7

Comentários e Prémios

"Um Porto espesso e de textura fina. Aromas elegantes de anis, bagas e menta. Encorpado, muito doce, com taninos acetinados. Final frutado."

James Suckling, *Wine Spectator*, 28 de Fevereiro de 2001