

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 2000



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

Tivemos a sorte de as condições climáticas nos terem permitido produzir este soberbo vinho. No entanto, o ano não começou bem: desde 1994 que a produção não era tão escassa. O mau tempo em Abril impediu que muitas das flores das vinhas fertilizassem, o que originou um número muito baixo de uvas em cada vinha, mas o fruto que “vingou” amadureceu em perfeitas condições de Junho a Agosto. No final de Agosto tivemos dois dias de chuva, o que foi bem-vindo e preparou as uvas de forma esplêndida para a vindima, que teve início a 21 de Setembro, uma quinta-feira.



Visão Global da Vindima

O Vintage 2000 será recordado pela imensa concentração dos seus vinhos e pelas pequenas quantidades produzidas. O primeiro Vintage do século XXI.

Comentários da Família (na época)

“Temos uma das raras propriedades do Douro onde toda a produção da Quinta continua a ser feita nos tradicionais lagares de granito. Em 2000, tivemos uma equipa de 50 pessoas a trabalhar nos lagares. Esta situação é única no Douro. Uma vez que cada lagar tem capacidade para 20 pipas (11.000 litros), este número de pessoas é essencial para obter a máxima extracção de cores e sabores.”

Peter Symington, Abril de 2002

Notas de Prova

O Quinta do Vesúvio 2000 é rico e opulento, com o aroma clássico de ‘violetas’. Este vinho é escuro, quase púrpura retinto. No palato, o Vesúvio 2000 possui camadas de frutos concentrados ricos e os taninos são firmes, mas maduros. Este é um dos melhores vinhos de sempre da Quinta do Vesúvio.

Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 2000 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: 4.3 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.9

Comentários e Prémios

MEDALHA DE OURO

International Wine Challenge 2009

“Nariz intenso, com aromas de chocolate, cereja preta, alcaçuz e ameixa-de-damasco. Palato complexo, intenso e frutado, com taninos firmes, bom corpo e final persistente especiado.”

94 pontos em 100

“Nariz elegante de ameixas, chocolate e bagas, com nuances de especiarias. Encorpado, com taninos muito firmes e uma estrutura de taninos igualmente firme. Longo e refinado. Cresce na boca.”

James Suckling, Wine Spectator, 20 de Fevereiro 2003