

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 2001



## 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

O abrolhamento teve lugar em meados de Março, mais cedo que o habitual devido às temperaturas médias mais elevadas que se fizeram sentir durante todo o Inverno. A floração teve lugar em Maio, muito perto das datas habituais, na medida em que o desenvolvimento das vinhas foi abrandado pelas condições climáticas moderadas no início da Primavera. Em meados de Junho, um período excessivamente quente trouxe uma redução significativa da dimensão da colheita. As temperaturas ao longo do Verão não foram excessivas e ocorreu uma ligeira e útil precipitação durante os meses de Julho e Agosto, tendo a maturação acontecido sob condições favoráveis nos lagares.

## Visão Global da Vindima

A qualidade global do Vintage é boa. Os vinhos são escuros e bem estruturados.

## Comentários da Família (na época)

*"Na Quinta do Vesúvio, a vindima teve início a 17 de Setembro e terminou a 4 de Outubro. As produções foram razoavelmente uniformes em cada variedade de uvas. Foram produzidas 2.000 caixas da melhor qualidade do Quinta do Vesúvio em 2001, que representam apenas 6% da produção total da propriedade."*

Peter Symington, Outubro de 2001

## Notas de Prova

Cor rubi muito escura. As pequenas produções de Touriga Nacional trouxeram uma grande concentração ao vinho, enquanto a Touriga Franca, devido ao bom tempo que se fez sentir durante a vindima, atingiu a maturação perfeita, dando origem a vinhos com extrema elegância. A Tinta Barroca estava muito madura na altura da vindima, com um baumé acima da média, produzindo vinhos com excelente estrutura e potencial de envelhecimento.

## Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 2001 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: 4.0 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.5

## Comentários e Prémios

### MEDALHA DE OURO

#### International Wine Challenge 2005

*"Um vinho exuberante, com aromas de bolo de ameixas, especiarias e amoras silvestres no nariz. Na boca mostra uma integração perfeita de frutos pretos suculentos, aguardente de uva e taninos finos. O final de boca doce é longo, equilibrado e muito complexo."*