

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 2006



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

No Douro Superior, o ano vitícola de 2006 teve início com preciosas chuvas de Inverno que quebraram as secas de 2004 e 2005. O desabrolhamento chegou a 3 de Abril, seguido de boas condições climatéricas para a floração em Maio, as mais quentes durante mais de 40 anos. Junho chegou ainda mais quente e, na noite do dia 14, uma forte tempestade de granizo destruiu 30% da produção na zona do Pinhão. Após um mês de Julho muito quente, Agosto começou mais fresco e, entre os dias 16 e 18, umas chuvas oportunas trouxeram um excelente prenúncio. A colheita manual teve início em 11 de Setembro. Nos dias 13, 21, 23 e 24 desse mês choveu novemente. O vento que se fez notar nessa altura contribuiu para manter os cachos secos e as uvas mantiveram-se ilesas.

Visão Global da Vindima

A produção total de Vinho do Porto no Douro totalizou 9,5 milhões de caixas, 8 milhões de litros abaixo das vendas anuais estimadas. Condições de vindima difíceis.

Comentários da Família (na época)

"2005 provou novamente a espantosa capacidade da vinha para superar condições extremamente duras. Foi surpreendente observar as pequenas bagas verdes a crescer, tomarem-se vermelho escuro e amadurecerem com tão pouca humidade no solo. A Natureza foi muito bondosa para connosco com as chuvas de 6 e 9 de Setembro, seguidas por vários dias solarengos consecutivos. Estamos confiantes de que terão sido produzidos alguns vinhos do Porto muito interessantes e muito bons no Douro, este ano."

Charles Symington, Outubro de 2005

Notas de Prova

Cor muito intensa - tinta da china. O nariz é uma explosão de notas de violetas e flores silvestres. Na boca é extremamente longo, complexo e muito encorpado com sabores multifacetados que persistem no palato – intensos sabores de mirtilos e groselhas pretas mesclam-se com notas de chocolate amargo.

Sem arestas e perfeitamente integrado, apresenta-se com uma textura aveludada na boca.

Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 2006 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: 4.76 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.6

Comentários e Prémios

ESSÊNCIA DO VINHO 2009 - 1º LUGAR NO "TOP 10 DOS VINHOS PORTUGUESES"

17.5 Pontos em 20

"Tremendo na cor, muito floral no estilo, vibrante e exibicionista. Todo ele com a força da juventude. Tem garra, vivacidade, boa estrutura e final fragrante."

Revista Blue Wine, Dezembro de 2008