



PORTO VINTAGE QUINTA DO VESÚVIO 2007

PERCENTAGEM DE CASTAS

CASTA	PERCENTAGEM	RENDIMENTO POR PÉ	BAUMÉ	VINIFICAÇÃO
T Nacional	55%	0.70Kg	14.2º	Lagar
T Franca	45%	1.30Kg	13.6º	Lagar

O VINHO

A Quinta do Vesúvio está situada numa das zonas mais privilegiadas do Douro Superior e produz cerca de 600 pipas de algumas das mais antigas plantações monovarietais do Douro. Todo o Vinho do Porto produzido na Quinta é pisado a pé em lagares.

Em 2007, dividimos um dos lagares da Quinta Vesúvio com o intuito de efectuar uma selecção ainda mais rigorosa e separação dos lotes de uvas provenientes da vinha.

O Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2007 contém vinhos produzidos a partir de uma vinha de Touriga Nacional que possui agora mais de 30 anos de idade e produziu apenas 0,7 kg por vinha. Esses vinhos foram feitos em duas fermentações separadas, produzindo 9000 litros de um Vinho do Porto bem estruturado e incrivelmente concentrado.

As uvas da Touriga Franca tinham atingido um nível perfeito de maturação e eram provenientes da vinha Teja da Quinta do Vesúvio. Foram vindimadas cerca de quatro semanas depois da Touriga Nacional. As uvas foram também separadas em duas fermentações, executadas a temperaturas mais baixas, o que favoreceu a extracção dos aromas florais típicos desta casta.

A combinação destes dois vinhos varietais conferiu ao Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2007 um magnífico equilíbrio de vigor e elegância delicada.

PORTO VINTAGE QUINTA DO VESÚVIO 2007

DATAS DA VINDIMA

As uvas estavam em excelentes condições quando a vindima teve início, em 10 de Setembro. Terminou em 9 de Outubro.

VINIFICAÇÃO

Lagares - 100% pisa tradicional em lagares onde trabalharam 50 pessoas

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool por volume:	20% v/v (20°C)
Acidez Total:	4.90 (g/l)
Baumé:	3.80

Cada componente do lote esteve 18 meses a estagiar em tonéis de carvalho. Engarrafado em Maio de 2009, sem qualquer tipo de filtração ou clarificação.

NOTAS DE PROVA

As produções extremamente baixas da Quinta do Vesúvio produziram um vinho com uma riqueza e concentração sem precedentes e uma cor púrpura intensa. A selecção dos mais finos frutos de Touriga Nacional e Touriga Franca produziu um vinho que combina aromas florais de eucalipto e esteva. O vinho apresenta aromas intensos de frutos muito maduros e groselhas.

A combinação de todos os elementos fundamentais neste vinho: aroma, sabor, concentração e o seu espantosamente longo final, proporcionar-lhe-ão grande longevidade e um potencial de envelhecimento que apenas pode ser observado nos melhores vinhos.

ENÓLOGOS:

Peter Symington
Charles Symington
Mario Natario

PAINEL DE PROVAS:

Peter, Charles,
Paul, Johnny, Dominic, Rupert Symington

Portugal, Abril de 2009