



QUINTA DO VESUVIO
PORTO VINTAGE 2016

QUINTA DO VESUVIO PORTO VINTAGE 2016



A CASA DA QUINTA DO VESÚVIO, JUNTO ÀS MARGENS DO RIO DOURO

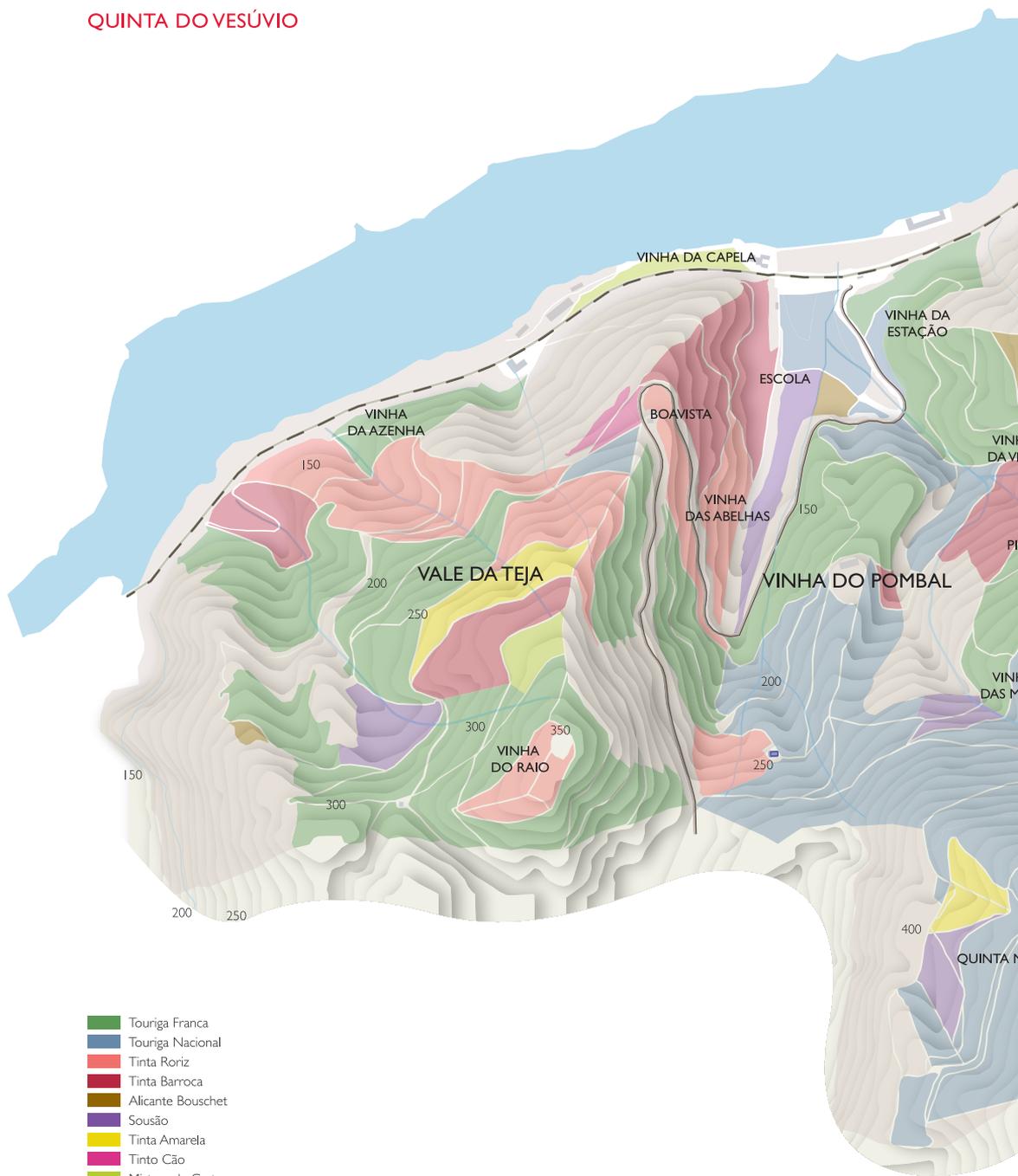


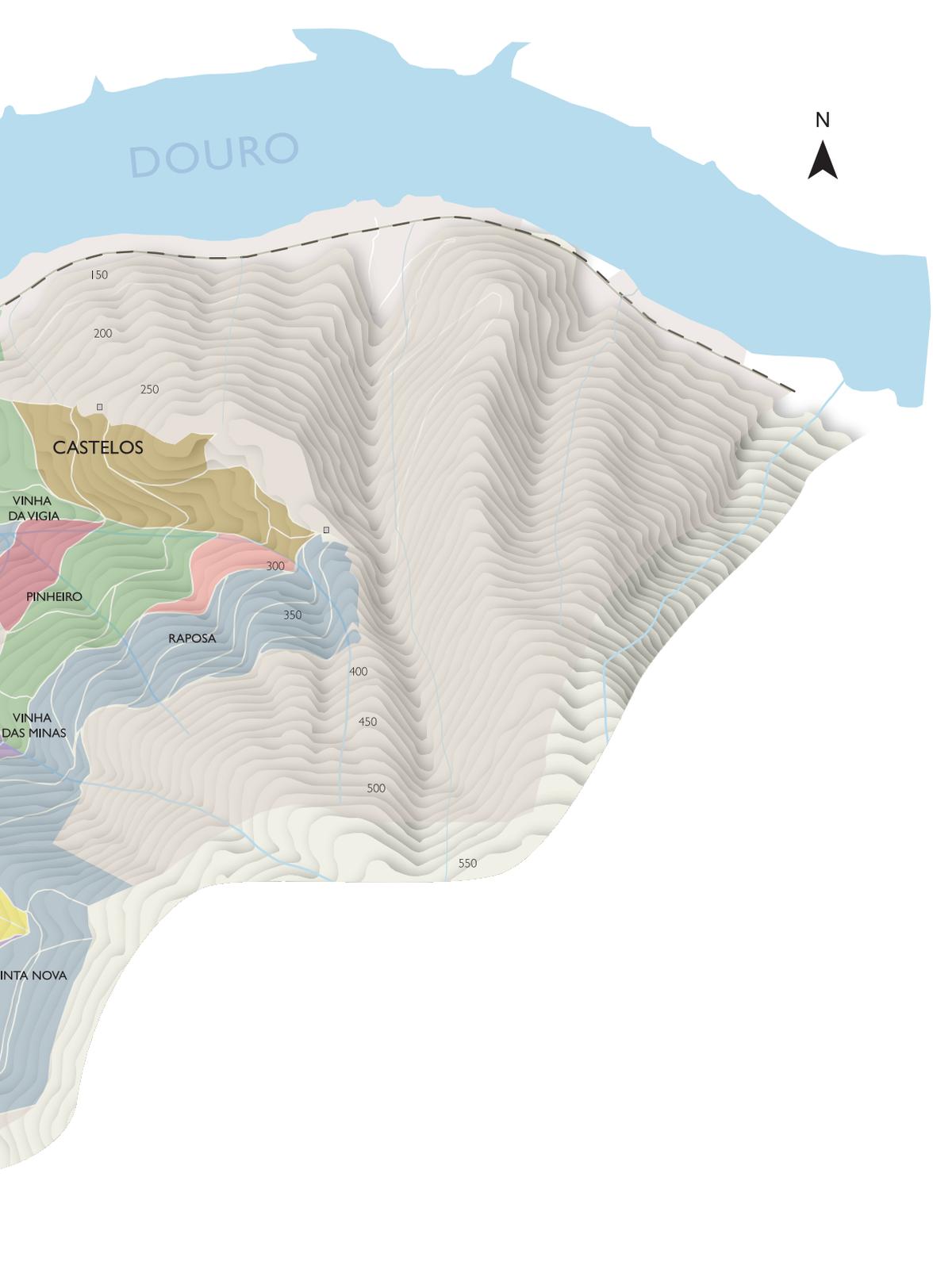
*Vinificado em lagares de granito com 40 pisadores,
fiel a uma tradição que remonta ao tempo dos romanos*

A família Symington tem o prazer de anunciar a declaração do Porto Vintage de 2016 da icónica Quinta do Vesúvio.

A propriedade situa-se no Douro Superior, zona com um clima mais continental do que outras áreas do vale do Douro, o qual se caracteriza por verões muito quentes e invernos muito frios, para além da precipitação mais baixa da região: 470mm de média anual no Vesúvio. A grandiosa escala (326 hectares) e a topografia montanhosa da propriedade significam que a quinta possui vinhas com orientações para todos os pontos cardeais. A exposição predominante é de noroeste e oeste que, no conjunto, perfazem cerca de metade da área de vinha. Embora o Vesúvio esteja sujeito a um estio quente e seco, grande parte da propriedade beneficia de exposições mais resguardadas que protegem as vinhas do sol abrasador do verão. A variação nas cotas de altitude, que vai dos 100 aos cerca de 500 metros, é outro fator significativo, uma vez que

QUINTA DO VESÚVIO





DOURO



CASTELOS

VINHA DAYIGIA

PINHEIRO

RAPOSA

VINHA DAS MINAS

VINHA NOVA

150

200

250

300

350

400

450

500

550

cotas mais elevadas favorecem a conservação da acidez — condição importante em anos muito quentes como foi 2016.

Abundantes precipitações no inverno e na primavera tiveram um papel chave no desfecho deste ano, repondo as imprescindíveis reservas de água que sustiveram as vinhas durante um dos mais quentes e secos verões de que há memória. Foi este o grande fator diferenciador entre 2016 e 2015, anos muito quentes, este muito mais seco do que 2016. Apesar de sucessivas ondas de calor ao longo de agosto e no princípio de setembro, com frequentes picos de temperatura acima dos 40°C, as reservas de água no subsolo foram a tábua de salvação das vinhas. A ausência de chuva abrandou as maturações e tudo apontava para uma vindima atrasada.

As vinhas do Vesúvio estavam bem preparadas para estas exigentes condições. A propriedade possui algumas das mais antigas plantações monovariais do Douro que datam da década de 1970. Os sistemas radiculares bem desenvolvidos destas vinhas permitiram a progressão — mesmo que muito lenta — das maturações sob condições de intenso calor. A decisão de atrasar a vindima foi premiada com dois dias de chuva abençoada que chegou em meados de setembro. Os preciosos aguaceiros relançaram as maturações, alinhando na perfeição os teores de açúcar, níveis de acidez e a maturação fenólica. Charles Symington, que fez a sua primeira vindima no Vesúvio com o pai em 1995, viu a sua opção de atrasar a vindima plenamente justificada. Ao interpretar com confiança os sinais na vinha, que conhece como a palma da mão, resistiu à tentação de vindimar cedo demais e foi assim recompensado com a extraordinária qualidade das uvas que possibilitou esta declaração.



A PISA NOS LAGARES DO VESÚVIO, OUTUBRO DE 2016



QUINTA DO VESÚVIO

As vinhas do Vesúvio de maior maturidade produzem muito poucos cachos por planta, valores raramente acima dos 700g/videira. Estas minúsculas quantidades provêm de cachos pequenos e compactos que dão origem a vinhos muito concentrados e bem estruturados. O Vesúvio 2016 foi elaborado a partir de uma combinação das melhores parcelas da quinta, cuidadosamente selecionadas por Charles e a sua equipa. As parcelas do ‘Vale da Teja’, na extremidade poente da propriedade, forneceram a estrutura principal. Estas vinhas maduras, todas da década de 1970, das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Amarela, proporcionaram fantásticos aromas florais. Para acentuar o perfil aromático, estas uvas foram fermentadas a frio nos históricos lagares, onde rogas de 40 pessoas trabalharam incansavelmente. A ‘Vinha do Pombal’, cujas vinhas escarpadas embelezam o vale central da Quinta do Vesúvio, contribuíram com o Sousão, cuja acidez confere frescura ao vinho. A parcela dos ‘Castelos’ contribuiu com Alicante Bouschet, e a substância e estrutura características desta casta.

A união destas três zonas distintas da propriedade resultou neste extraordinário Porto Vintage Quinta do Vesúvio 2016.

Foram engarrafadas apenas 1,220 caixas, das quais 1,145 de 12 garrafas de 75cl, o que corresponde apenas a 2,5% da produção total da quinta em 2016.

QUINTA DO VESUVIO PORTO VINTAGE 2016 — PROVENIÊNCIA:

- Vale da Teja: Touriga Nacional (43%), Touriga Franca (25%), Tinta Amarela (12%)
- Castelos: Alicante Bouschet (17%)
- Vinha do Pombal: Sousão (3%)

NOTA DE PROVA:

Aromas de mata mediterrânica, resina, rosmaninho e notas de eucalipto. Luxuoso no paladar, com sabores deliciosos de frutos silvestres, groselha preta e também alcaçuz. Volumoso e musculado, os taninos especiados conferem uma bela estrutura ao vinho.

ANÁLISE:

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,21 (g/l)
- *Baumé* – 3,9
- Engarrafado em maio de 2018 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Bernardo Nápoles



www.quintadovesuvio.com
www.thevintageportsite.com