



QUINTA DO VESUVIO
PORTO VINTAGE 2017

QUINTA DO VESUVIO PORTO VINTAGE 2017



A CASA DA QUINTA DO VESÚVIO, ENTRE A LINHA DO CAMINHO DE FERRO E O RIO DOURO

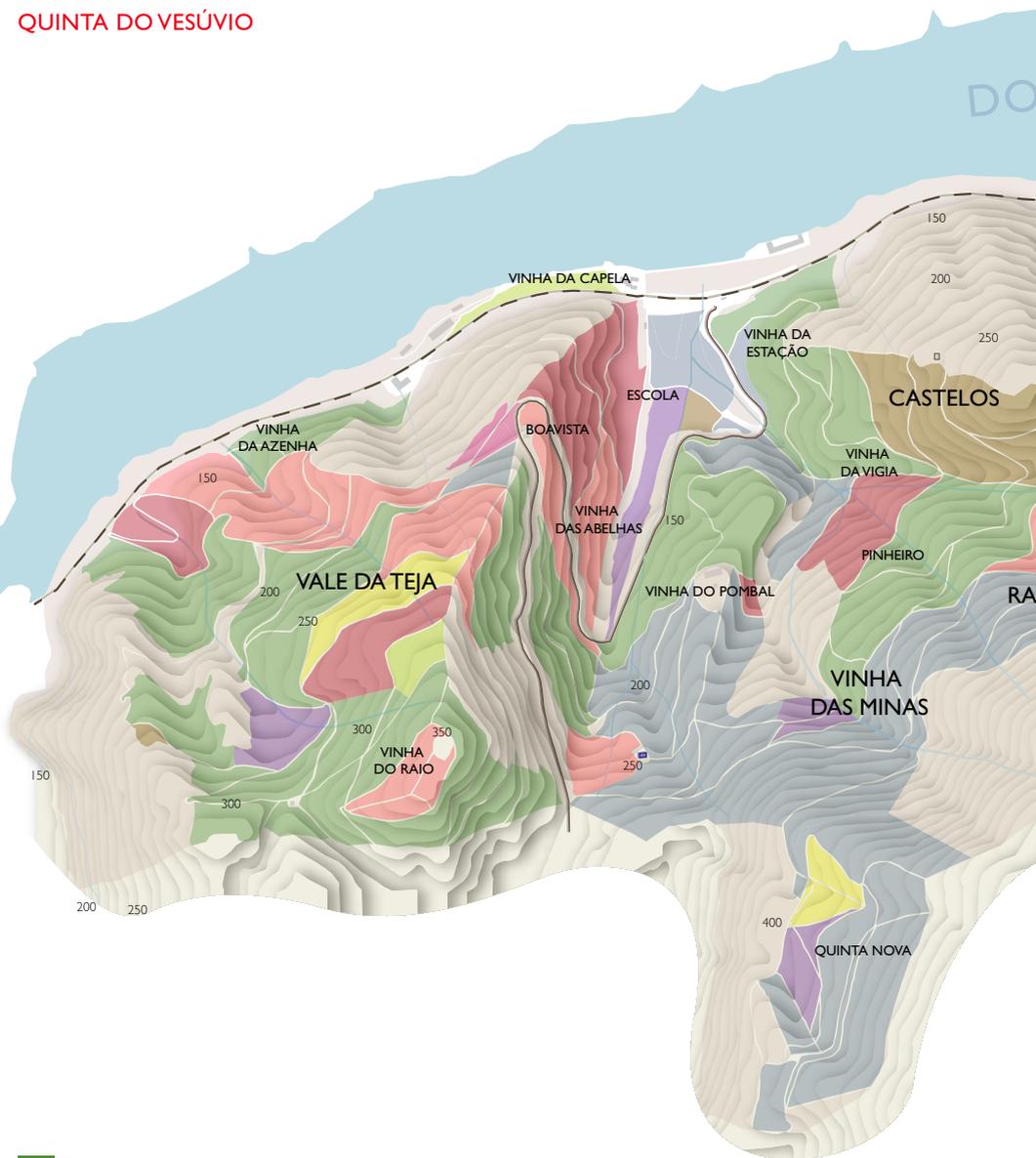


1 200 caixas (12x75cl) · 3% da produção da quinta em 2017

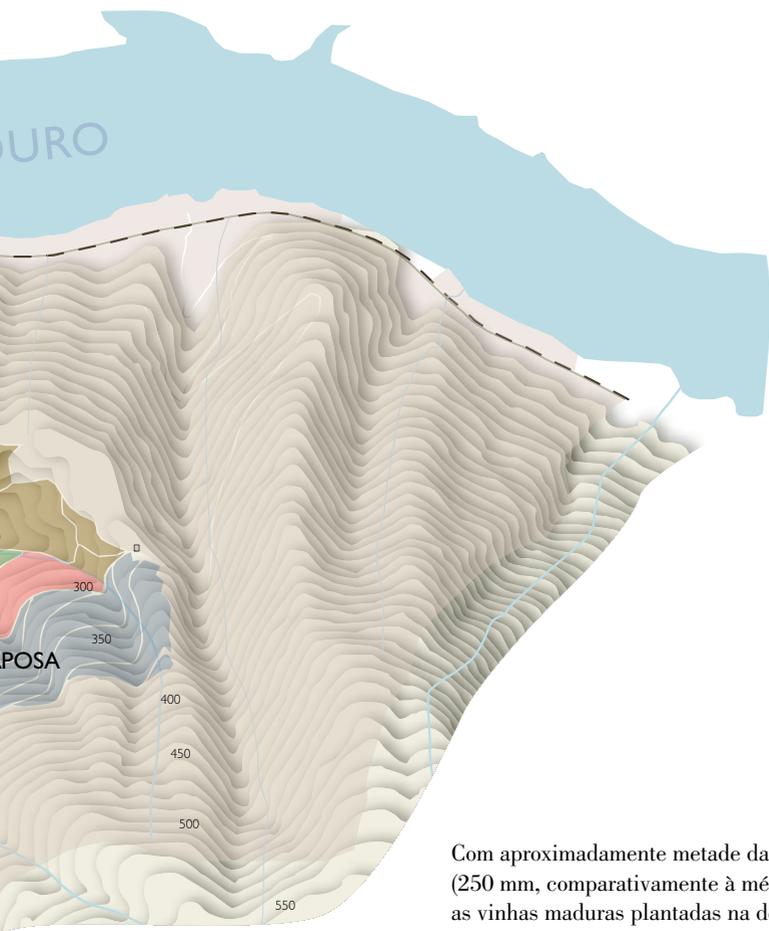
No ano em que estamos a engarrafar o Porto Vintage Quinta do Vesúvio 2017, assinalamos o 30.º aniversário da aquisição pela nossa família desta histórica propriedade. Nas três décadas sob orientação da família Symington, foram efetuados investimentos muito significativos na vinha, e a Quinta do Vesúvio tem vindo a construir uma reputação mundial como produtor de vinho do Porto Vintage e, mais recentemente, também de vinhos DOC Douro. Preservámos fielmente a tradição da pisa em lagares de granito. Em cada vindima, a imponente adega do Vesúvio, erguida em 1827, enche-se com o rebuliço da roga de 50 pessoas a trabalhar os lagares.

Embora 2017 tenha sido um dos anos mais quentes e secos alguma vez registados no vale do Douro, a localização da propriedade na margem esquerda do rio Douro demonstrou os benefícios de ter vinhas com uma exposição predominantemente a noroeste e poente, para além de cotas que vão até aos 500 metros. Esta orientação e altitude, em conjunto, proporcionaram bastante resguardo às vinhas.

QUINTA DO VESÚVIO



- Touriga Franca
- Touriga Nacional
- Tinta Roriz
- Tinta Barroca
- Alicante Bouschet
- Sousão
- Tinta Amarela
- Tinto Cão
- Mistura de Castas



Com aproximadamente metade da chuva de um ano normal (250 mm, comparativamente à média de 30 anos de 471 mm), as vinhas maduras plantadas na década de 1970 mostraram a sua importância em anos exigentes. As bem desenvolvidas raízes destas vinhas, deu-lhes a capacidade de aceder às reservas de água no subsolo, proporcionando o sustento necessário para atravessar o período muito seco da primavera e verão. O Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2017 é um claro exemplo da espantosa capacidade desta propriedade em produzir vinhos de excelência, mesmo naqueles anos em que somos testados até ao limite.

O CICLO DE CRESCIMENTO/MATURAÇÃO

O adiantamento dos ciclos de crescimento e maturação em 2017 deveu-se às condições criadas pelo calor e escassa chuva da primavera e verão. As vinhas maduras do Vesúvio, algumas com cerca de meio século, demonstraram notável resiliência, adaptando-se desde cedo às condições difíceis, através da diminuição no consumo de água. As poucas reservas foram assim conservadas para os períodos mais críticos do verão.

Apesar das elevadas temperaturas, uma constante no Douro em 2017, a Quinta do Vesúvio deu-se melhor que a maioria, com desvios de temperatura menos pronunciados em relação às médias, particularmente durante a primavera. Este fator contribuiu bastante para mitigar a escassez de água. Este padrão manteve-se no período estival, com as temperaturas – embora elevadas – a manterem-se perto de valores considerados normais para a época.

Canópias das videiras mais pequenas, consequência do menor vigor vegetativo, também serviu para diminuir a pressão sobre as já de si precárias reservas de água. Níveis de humidade baixos travaram a incidência de doenças da vinha, o que salvaguardou uma colheita em excelentes condições.

A VINDIMA

Começámos a vindimar na Quinta do Vesúvio no dia 28 de agosto, a vindima mais antecipada de que há registo na propriedade, mas dado o estado tão avançado do ciclo, não ficámos surpreendidos. Havia fortes indícios que estava na altura certa para vindimar, com as maturações e evolução fenólica bem avançadas e a deixarem antever muita qualidade. Ficou bem patente a excelente qualidade da Touriga Nacional, Touriga Franca e Alicante Bouschet, cujas fermentações nos lagares apresentavam muito boa cor e belos aromas.

As temperaturas amenizaram a partir de 10 de setembro, o que nos permitiu aguardar pela plena maturação da Touriga Franca, que conservou excelentes níveis de acidez e que tanta frescura trouxe aos vinhos. Charles Symington ficou muito bem impressionado com a prestação desta casta e não surpreende que seja a maior componente deste vinho.



APÓS O 'CORTE', A 'LIBERDADE'



VALE DA TEJA

As produções foram muito baixas; 15% abaixo da média da última década no Vesúvio, embora não tanto quanto temíamos inicialmente. A quebra nas produções tornou-se mais visível quando constatámos que precisávamos de mais 20% de uvas para encher um lagar, em comparação com outros anos.

O VINHO

Concentração, intensidade e estrutura são as características salientes do Quinta do Vesúvio Porto Vintage 2017. De assinalar também a incrível frescura, o que é notável num ano quente e seco, e que este vinho exhibe bem na compostura e equilíbrio.

Os componentes do vinho foram selecionados a partir das plantações maduras de Touriga Franca nas parcelas do Vale da Teja, Touriga Nacional das cotas elevadas da Vinha das Minas e da Raposa, Sousão das parcelas das Minas e Quinta Nova e Alicante Bouschet dos Castelos. A componente de Sousão foi maior do que o habitual pela importância dos bons níveis de acidez.

NOTA DE PROVA

Este é um vinho possante e tenso, bem musculado e que nos prende bem a atenção. Aromas de esteva e lavanda com laivos de menta e gengibre. Preenche o palato com uma succulenta textura de frutos pretos; mirtilos e aromas, com o conjunto muito bem sustentado por taninos apimentados e uma frescura deslumbrante. Um vinho profundo e imponente com um final de boca interminável.

COMPOSIÇÃO DE CASTAS

- Touriga Franca: 35%
- Touriga Nacional: 33%
- Sousão: 15%
- Alicante Bouschet: 12%
- Tinta Amarela: 5%

ANÁLISE

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,37 (g/l)
- Baumé – 3,90
- Engarrafado em maio de 2019 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Bernardo Nápoles