



CAPELA DA QUINTA DO VESUVIO VINTAGE. PRODUÇÃO TOTAL: 3.000 GARRAFAS



ESTE é um vinho elaborado seguindo preceitos artesanais, desde a vinha até à garrafa, em quantidades muito restritas. Em cada passo deste processo, esteve sempre presente a ambição de criar um Vinho do Porto Vintage de qualidade suprema. A partir da produção muito limitada de 2007, estão apenas disponíveis pequenas quantidades para cada mercado e, dada a sua escassez, o vinho é apenas disponibilizado *en primeur*, seguindo quotas estritamente definidas. Após várias colheitas de ensaio, concluímos que a melhor combinação de castas seria a de Touriga Nacional, Touriga Franca e o Sousão. Esta, não obstante ser uma casta tradicional duriense, tem sido votada a um certo abandono por parte de muitos na região, embora no Vesúvio tenha estado sempre presente, valorizada pelas suas qualidades tintureiras e pela excelente acidez que contribui com frescura e equilíbrio a um lote. Elegemos a **VINHA DA ESCOLA**



A **VINHA DA ESCOLA** (CENTRO-DIREITA), NO FUNDO DO VALE, PRÓXIMA DA CASA.

para fornecer a Touriga Nacional, dada a sua localização ideal no fundo de um dos vales da quinta, propícia à concentração de calor mas também à acumulação de reservas de água, factores que contribuem para a maturação ideal de uma casta muito sensível ao 'stress' hídrico. O Sousão provém de uma parcela situada perto da **VINHA DO POMBAL**, cujas videiras têm



A MAGNÍFICA CAPELA DO VESÚVIO QUE BAPTIZOU ESTE VINHO

agora cerca de 10 anos. Procedemos a uma monda precoce antes do *pintor*, de modo a assegurarmos uma maturação tão completa e equilibrada quanto possível, desta que é uma casta notoriamente difícil. A Touriga Franca vem da vinha do **VALE DA TEJA**, com uma exposição poente, ideal para esta casta de maturação tardia. Esta parcela foi plantada nos

anos 70 do século passado e, dada a sua idade, proporciona produções baixas, no que é de resto, uma casta bastante prolífica. O arranque da vindima foi definido principalmente com base na análise sensorial dos próprios bagos na vinha, para além das amostragens habituais. Começamos a vindimar a Nacional no dia 18 de Setembro, enchendo um dos lagares que

tínhamos dividido em dois, especialmente para a produção de lotes mais pequenos. Neste lagar produzimos escassas 5 pipas de um mosto tremendamente concentrado e generoso, que foi depois fortificado com lotes especialmente seleccionados de aguardente. Os outros componentes do 'blend' - a Franca e o Sousão - foram vindimados no penúltimo dia da vindima e fermentados também no mesmo lagar dividido ao meio. Estas duas castas de maturação tardia complementam-se muito bem: o Sousão, com a sua cor púrpura profunda e tremenda acidez fixa, casa de forma ideal com os acentuados aromas florais e taninos sedosos da Franca. Após sangrar o lagar em cerca de 30%, a fermentação decorreu a baixas temperaturas, realçando os aromas primários. Isto foi possível dada a pronta libertação de cor do Sousão e também, a impressionante cor proporcionada pela Nacional. O lote final possui uma estrutura excepcional, com camadas complexas de aromas e sabores. No paladar é opulento com um final de boca longuíssimo e com um recorte e equilíbrio de acidez muito bem conseguidos, em contraste com o lote Quinta do Vesúvio Vintage que é relativamente mais doce e suave. O lote final consiste em: 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca e 30% Sousão. Foram produzidas apenas 3.000 garrafas (250 caixas).



A IMPONENTE ESCADARIA QUE DÁ ACESSO AO PÁTIO DA CASA

NOTAS QUASE PERFEITAS PARA O CAPELA DO VESUVIO 2007 VINTAGE

REVISTA DECANTER, Agosto 2009
19,5 pontos (escala de 20).

WINE SPECTATOR, Julho de 2009
93-96 pontos (escala de 100).

REVISTA DE VINHOS,
Outubro de 2009: “ Muitas notas florais, alguma erva-doce, fruto de ameixa, num registo aromático original, intenso e muito rico. Taninos bem maduros e redondos, opulento, cheio de corpo, sugestões de chocolate, vigoroso mas com enorme polimento, um Vintage diferente, muito personalizado.”



QUINTA DO VESUVIO