



CAPELA DA QUINTA DO VESUVIO
PORTO VINTAGE 2016

CAPELA DA QUINTA DO VESUVIO PORTO VINTAGE 2016



A CAPELA DA QUINTA DO VESÚVIO, DE FRENTE PARA O RIO DOURO



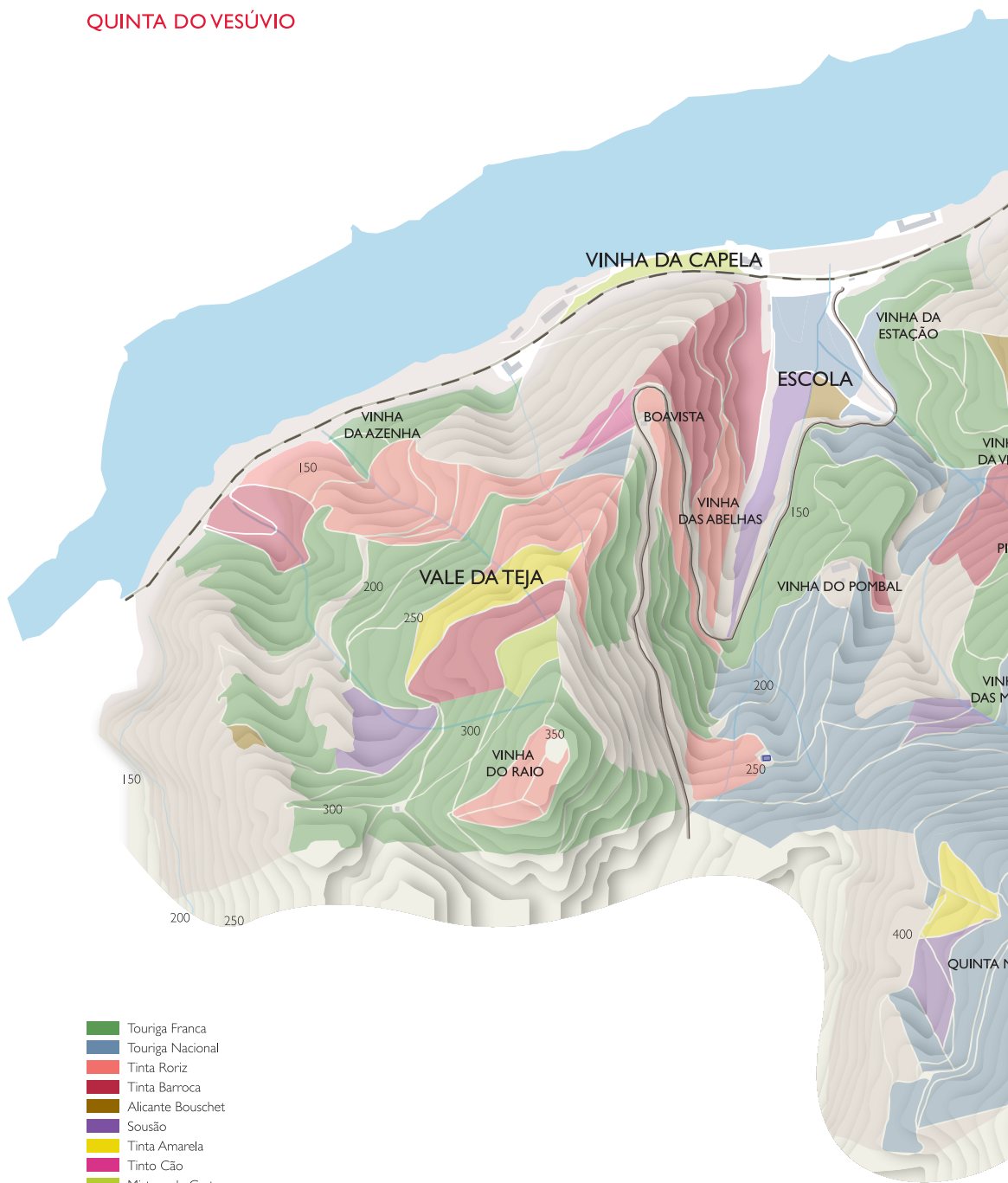
3,000 garrafas numeradas

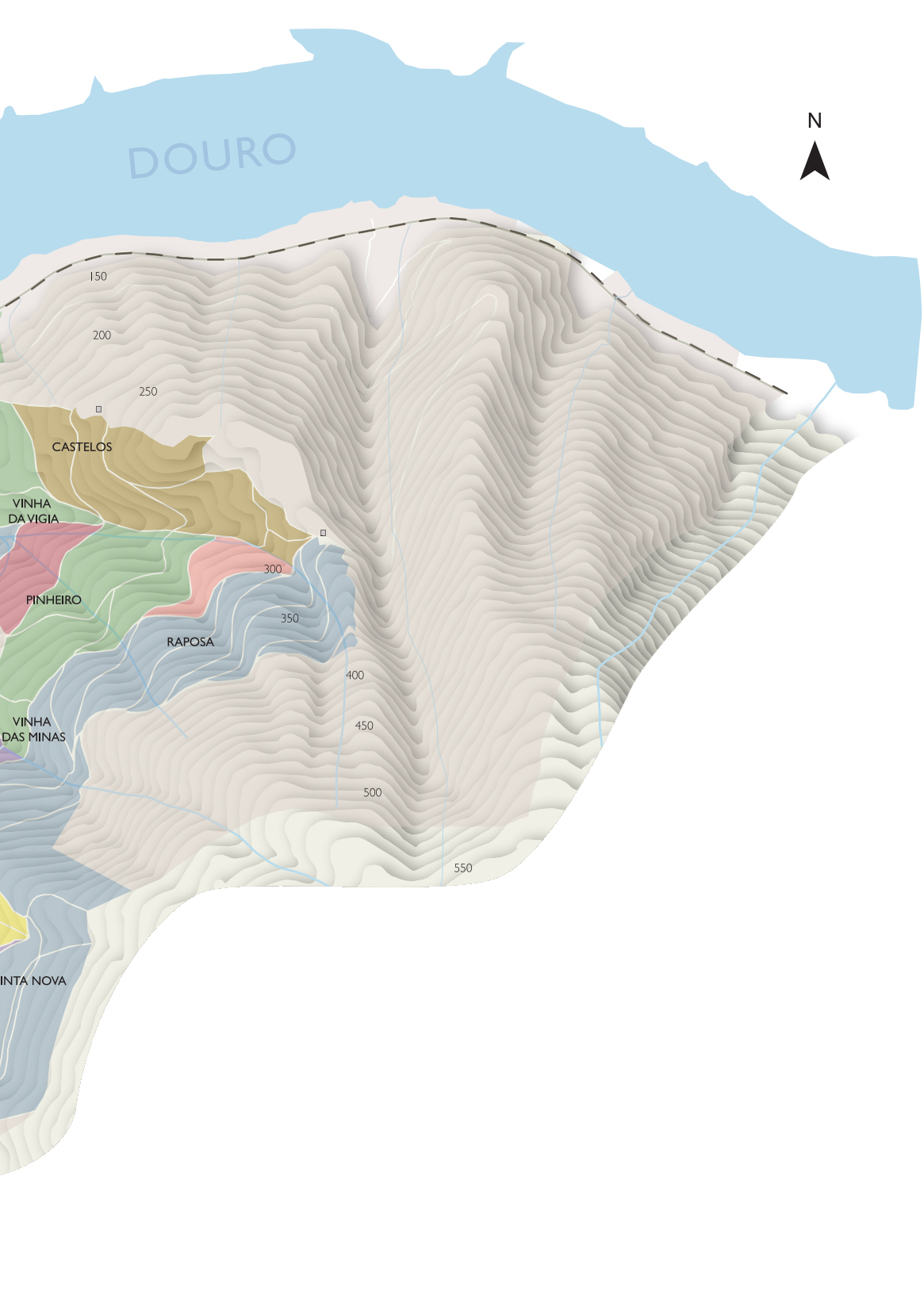
O Capela do Vesúvio é produzido apenas em anos de qualidade excepcional. O 2016 é o terceiro Porto Vintage Capela desde a colheita inaugural de 2007. Assim como os dois precedentes, é de um ano que justifica uma plena declaração. O Capela do Vesúvio reflete o profundo conhecimento que a família Symington tem de todas as parcelas que compõem a Quinta do Vesúvio, sendo este vinho elaborado de forma quase artesanal em quantidade limitada.

Tal como as duas edições anteriores, este Porto Vintage é inspirado nas vinhas velhas com 90 anos da 'Vinha da Capela', de produções baixíssimas que renderam apenas 330 g/videira e aportaram extraordinária complexidade e carácter ao vinho.

A 'Vinha da Escola' (que foi buscar o nome à antiga escola que existia na propriedade e cujo edifício ainda está de pé) também constitui um importante componente deste vinho

QUINTA DO VESÚVIO





DOURO



150

200

250

300

350

400

450

500

550

CASTELOS

VINHA DA YIGIA

PINHEIRO

RAPOSA

VINHA DAS MINAS

VINHA NOVA

com Sousão e Alicante Bouschet das suas parcelas. As vinhas relativamente planas da Escola estão agrupadas no fundo do principal vale do Vesúvio a uma cota baixa, que é um ponto natural de acumulação de águas pluviais. Do lado poente, estas vinhas confinam com uma encosta de vinhas em patamares, a qual resguarda a ‘Vinha da Escola’ do sol abrasador das tardes de verão. As boas reservas de água criadas pelas abundantes chuvas do inverno e da primavera, e a localização abrigada, ajudaram a contrabalançar os efeitos de um dos verões mais quentes e secos das últimas 4 décadas.

As parcelas de Touriga Franca e Touriga Nacional com orientação a poente na zona do ‘Vale da Teja’, plantadas na década de 1970, têm sistemas radiculares bem desenvolvidos, uma grande vantagem em anos com ciclos de crescimento e maturação quentes e secos. As uvas destas vinhas complementaram a estrutura proporcionada pela ‘Vinha da Escola’ e a complexidade conferida pela ‘Vinha da Capela’.

Nos últimos 20 anos, duas castas menos usadas no Douro – a Sousão e a Alicante Bouschet –, têm vindo a ganhar importância na Quinta do Vesúvio, seguindo uma longa tradição de inovação em viticultura na propriedade, que foi das primeiras na região a plantar em blocos de casta (monovarietais) na



EM PRIMEIRO PLANO, EM BAIXO, A ‘VINHA DA ESCOLA’



'VINHA DA ESCOLA'

década de 1970. A Sousão preserva boa acidez e frescura, mesmo nos anos mais quentes no Douro, e mais uma vez mostrou a sua valia em 2016. A Alicante Bouschet acrescenta estrutura ao lote e também tem mostrado grande utilidade, dando aos lotes volume e cor. A Sousão e Alicante Bouschet da 'Vinha da Escola' tornaram-se castas identitárias do Capela do Vesúvio e são o contraponto perfeito das componentes de Touriga Nacional e Touriga Franca.

O Porto Vintage Capela do Vesúvio de 2016 é um excelente mostuário destas quatro castas, reunidas a partir de locais específicos da propriedade. A experiência no Vesúvio revela que as cofermentações de determinadas castas conferem maior complexidade aos vinhos. Seguindo esta premissa, a Touriga Franca e a Sousão foram fermentadas num mesmo pequeno lagar, o mesmo acontecendo com a Touriga Nacional e a Alicante Bouschet. As uvas das vinhas velhas entraram neste último lagar. Fermentações mais longas são habituais para os Vintage Capela; os *Baumés* mais baixos dão um perfil mais seco e o sangrar do lagar mais tardio permite maior contacto das películas, o que sublinha a poderosa estrutura.

Esta foi uma vindima muito tardia; a 'Vinha da Escola' foi vindimada a partir de 22 de setembro e as parcelas do 'Vale da Teja' a partir de 4 de outubro. A chuva de 13 de setembro veio na altura certa e permitiu que os bagos amadurecessem na perfeição, o que se reflete na harmonia, equilíbrio e supremo refinamento deste vinho.

Menos de 1% da produção total da quinta foi selecionada para o Porto Vintage Capela da Quinta do Vesúvio de 2016.

NOTA DE PROVA:

Perfume luxuriante e muito sedutor. Impressiona pela extraordinária amplitude aromática que deixa adivinhar rosmaninho, esteva e notas de eucalipto. Na boca apresenta um volume impressionante e, ao mesmo tempo, de grande refinamento. Preciso, fresco e de múltiplas dimensões. Um vinho que mexe com os sentidos e que nos inspira.

ANÁLISE:

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,51 (g/l)
- *Baumé* – 3,40
- Engarrafado em maio de 2018 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Bernardo Nápoles



www.quintadovesuvio.com
www.thevintageportsite.com