



CAPELA DA QUINTA DO VESUVIO
PORTO VINTAGE 2017

CAPELA DA QUINTA DO VESUVIO PORTO VINTAGE 2017



A CAPELA E CASA DA QUINTA DO VESÚVIO



472 caixas (12x75cl)

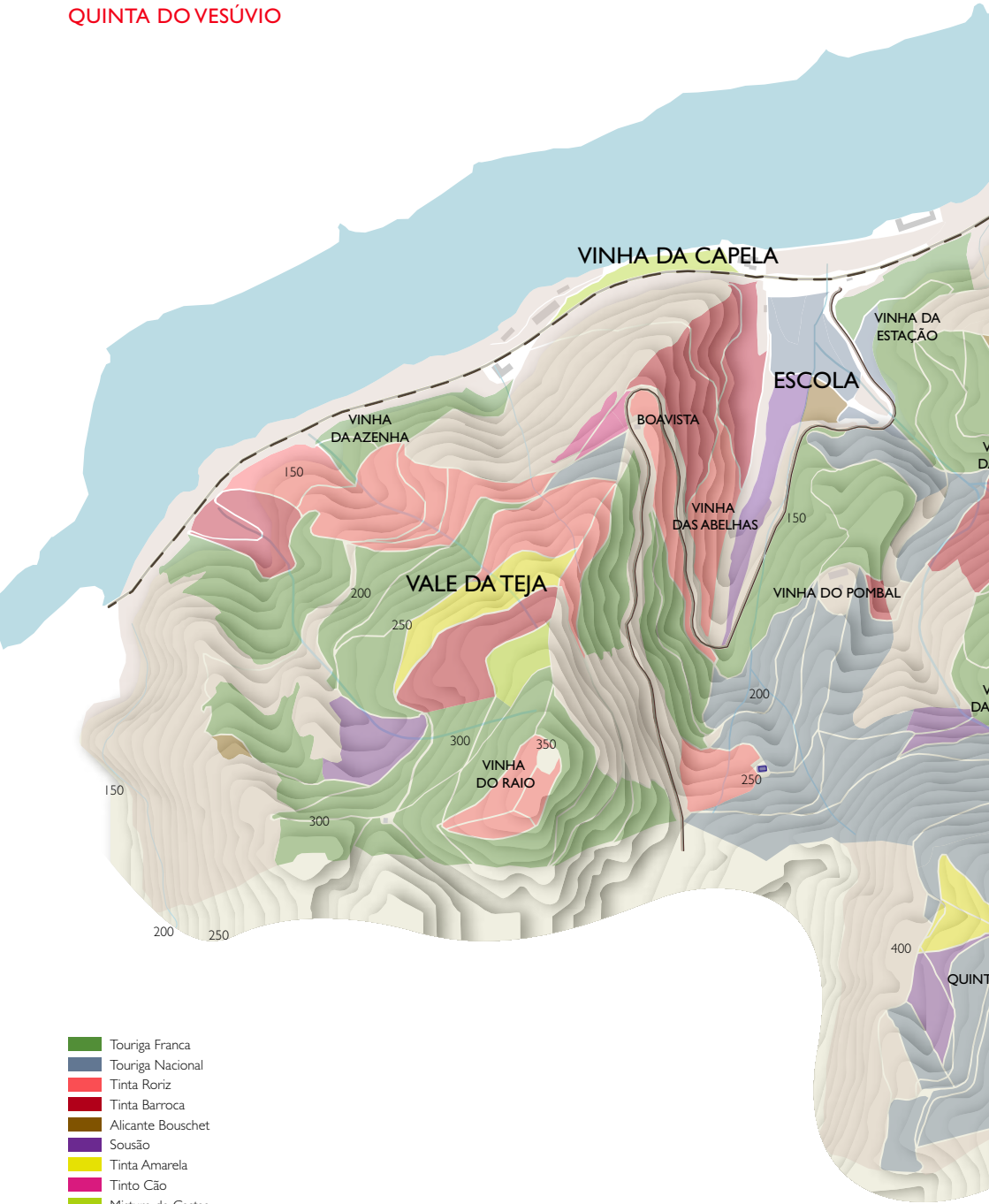
1% da produção da Quinta do Vesúvio

No espaço de dez anos, de 2007 a 2017, foram produzidos quatro Portos Vintage Capela da Quinta do Vesúvio, todos eles coincidentes com declarações clássicas de Vintage, a que os produtores apenas se comprometem em anos de exceção.

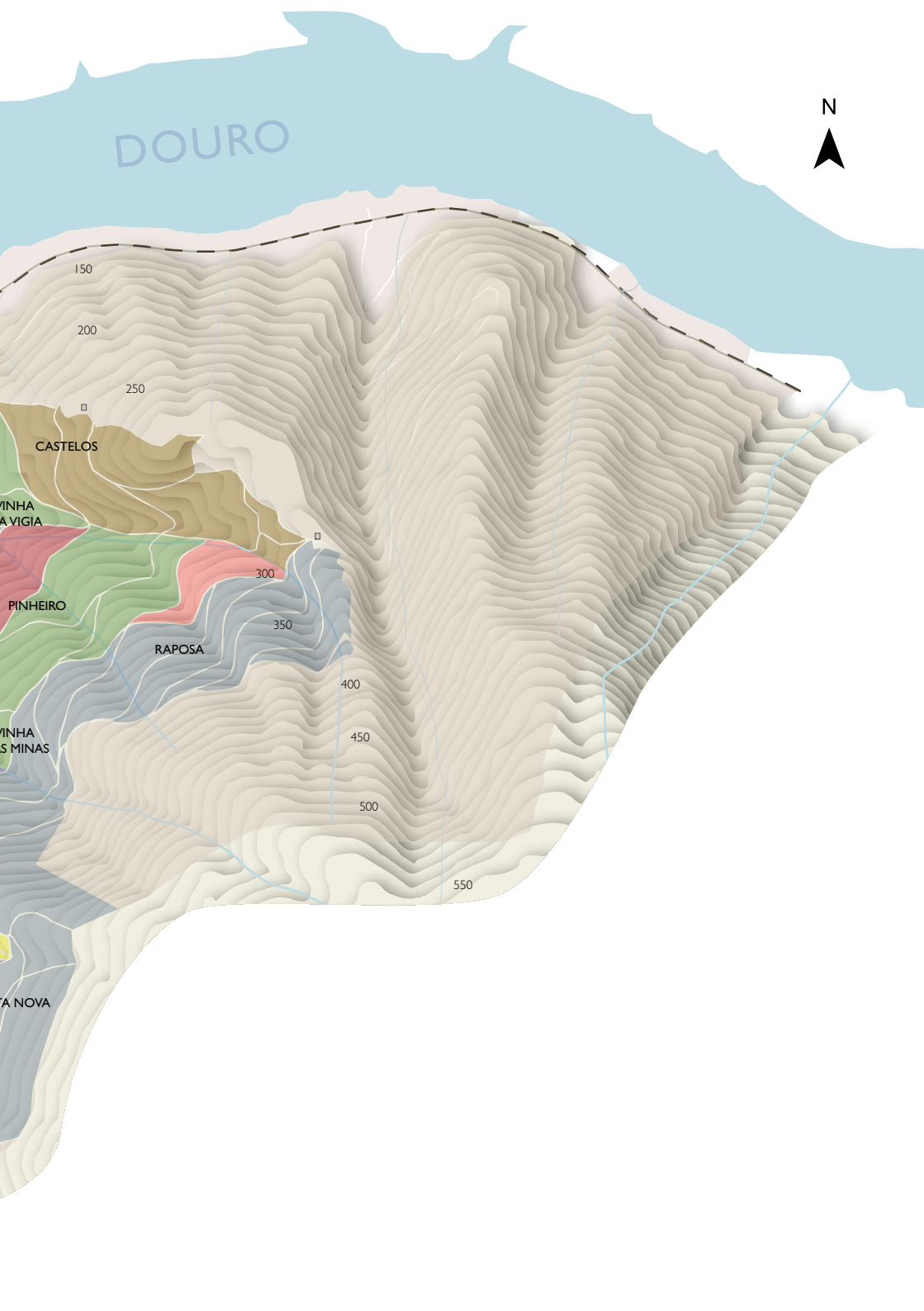
O Porto Vintage Capela da Quinta do Vesúvio, elaborado em quantidades muito reduzidas, é uma variação do tema principal corporizado no Porto Vintage Quinta do Vesúvio que foi produzido todos os anos, à exceção de dois, desde que a nossa família adquiriu a propriedade há 30 anos. O Vintage Capela, cujo nome foi inspirado na Capela e na parcela de vinhas velhas denominada “Vinha da Capela”, tem uma identidade muito própria que deriva de um conjunto de *terroirs* específicos dentro da propriedade.

As vinhas da Capela foram das primeiras a ser replantadas na Quinta do Vesúvio após a filoxera em finais do século XIX.

QUINTA DO VESÚVIO



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



DOURO



150

200

250

CASTELOS

VINHA
DA VIGIA

300

PINHEIRO

RAPOSA

350

400

VINHA
S MINAS

450

500

550

SA NOVA

Esta parcela foi cortada ao meio pelo avanço do caminho de ferro, cuja linha do Douro atravessa a propriedade. Apenas quatro socalcos da vinha original permanecem, a qual tem sido sucessivamente replantada à medida que as cepas chegam ao fim da sua vida útil. Garfos originais são utilizados para reenxertia, de modo a preservar as características únicas da parcela.

Tal como as edições anteriores, o Capela de 2017 baseia-se nas parcelas da Vinha da Escola, dispostas ao longo da zona abrigada do chão do vale central do Vesúvio, na homónima Vinha da Capela e nalgumas parcelas do Vale da Teja, separadas da Escola por uma cumeada.

A localização favorável da Vinha da Escola esteve em evidência em 2017, fruto de um dos anos mais quentes e secos de que há registo no Douro. Assente numa cota baixa, na base do vale central da propriedade, as parcelas constituintes estão abrigadas de calor excessivo e são também um ponto de convergência de águas pluviais, o que concede aos solos maiores níveis de humidade do que outras zonas mais expostas da propriedade.

As plantações maduras de Touriga Franca do Vale da Teja (com mais de 45 anos) têm raízes bem desenvolvidas cuja capacidade de aceder a reservas de água no subsolo lhes confere vantagem em anos especialmente secos como foi o caso de 2017.



A VINHA DA ESCOLA NO FUNDO DO VALE (NO CENTRO À ESQUERDA)



PORTÃO DE ACESSO À VINHA DA ESCOLA

Assim como todos os Portos Vintage Quinta do Vesúvio, também o Capela é elaborado nos lagares de granito da propriedade e, mais concretamente, nos 'lagaretos' que resultaram da divisão em dois de um dos lagares existentes. Nestes lagaretos obtêm-se extrações ideais que conferem a complexidade e estrutura que definem o estilo do Vintage Capela.

Para os Vintage Capela do Vesúvio, o enólogo Charles Symington privilegia as cofermentações, ou seja, a vinificação conjunta de castas diferentes num mesmo lagar. Em 2017, juntou a temporã Alicante Bouschet (duma das parcelas da Escola) com uvas das vinhas velhas da Vinha da Capela, que também chegam ao ponto de maturação mais cedo. Este lagar foi fermentado a uma temperatura ligeiramente acima da média de modo a sublinhar a estrutura e concentração. Juntaram-se a Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, uma vez que as suas maturações coincidiram (pouco frequente) e este lagar foi fermentado a frio para favorecer a componente aromática. Os dois lagares fermentaram por mais tempo, outra faceta do Capela, que realça o perfil mais seco do vinho. Além disso, sangrar o lagar mais tarde permite maior contacto com as pelúcidas, o que acentua a complexidade e estrutura do vinho.

NOTA DE PROVA

Aromas hipnotizantes: rosmaninho, eucalipto e chá verde e alcaçuz. Na boca, a concentração e intensidade são espantosas, com múltiplas camadas de complexidade. Há um entrelaçar de sabores de frutos vermelhos e pretos, recortados por taninos expressivos que conferem equilíbrio à impressionante estrutura. O Sousão aparece nas notas condimentadas que realçam a incrível frescura do vinho. O final de boca sedutor parece interminável. Um vinho monumental e inspirador.

PROVENIÊNCIA E CASTAS

- Vinha da Capela: vinhas velhas (mistura de castas com base de quase cem anos)
- Vinha da Escola: Alicante Bouschet, Sousão, Touriga Nacional
- Vale da Teja: Touriga Franca.

ANÁLISE

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,06 (g/l)
- Baumé – 3,30
- Engarrafado em maio de 2019 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Bernardo Nápoles



www.quintadovesuvio.com
www.thevintageportsite.com