



4,320 GARRAFAS (75CL), 300 MAGNAS (150CL) E 200 TAPPIT HEN (2,25L)
1% DO TOTAL DA PRODUÇÃO DA QUINTA DO VESÚVIO EM 2022



O Porto Vintage Capela do Vesúvio é uma extraordinária expressão de algumas parcelas especiais da magnífica Quinta do Vesúvio. Produzido em quantidades diminutas e apenas em anos de extraordinária qualidade, este Porto Vintage tem uma identidade distintiva, conferida por três micro terroir únicos dentro da propriedade.



Na parte inferior da imagem, a Vinha da Escola (em sombra)

A PROPRIEDADE

Desde que adquiriu a Quinta do Vesúvio em 1989, a família Symington tem trabalhado para recuperar a reputação lendária da propriedade. Recorrendo à sua considerável experiência vínica no Douro, que atravessa cinco gerações, a família efetuou substanciais investimentos na vinha. Ao longo das últimas três décadas, a Quinta do Vesúvio construiu uma reputação mundial como produtor de grandes Portos Vintage (de uma só propriedade) e, mais recentemente, de vinhos tintos Douro de primeira linha.

As uvas destinadas ao Vintage Capela da Quinta do Vesúvio são pisadas na adega da propriedade, em *lagaretes* especiais que favorecem boa extração. As fermentações são mais prolongadas, conferindo ao vinho um perfil mais seco.

AS VINHAS

O nome do Capela do Vesúvio é inspirado na belíssima capela da propriedade e na vinha homónima confinante. A Vinha da Capela foi das primeiras a ser replantada após a praga da filoxera em finais do século XIX e apenas quatro terraços desta parcela original subsistem. A Vinha da Capela — primeiro componente deste lote —, é composta por vinhas de mistura de castas com cerca de 100 anos, que foram sucessivamente retanchadas com recurso a varas originais para preservar as suas características únicas.

O segundo componente é a Vinha da Escola, na base do vale central, num ponto resguardado e de acumulação de água, flanqueado por encostas escarpadas que proporcionam sombra desejável nos tórridos meses de verão.

O terceiro componente provém das plantações de Touriga Franca, com meio século, no Vale da Teja. Com raízes bem desenvolvidas, que vão buscar água nas profundezas dos solos, estas vinhas estão bem-adaptadas às condições de calor e seca na Quinta do Vesúvio.



A vinha do Vale da Teja na Quinta do Vesúvio



Uma vinha centenária na Vinha da Capela, Quinta do Vesúvio

O ANO

Na Quinta do Vesúvio houve três micro-terroir dentro da propriedade que em 2022 superaram-se. Correspondem estes às três vinhas que contribuem para a edição limitada do Porto Vintage Capela do Vesúvio.

Charles Symington, outubro de 2022

O ciclo de crescimento de 2022 foi um dos mais desafiantes no Douro, com os três meses que antecederam a vindima estando entre os mais quentes e secos alguma vez registados. Na Quinta do Vesúvio houve uma quebra de 66% na precipitação – face à média de 30 anos – entre novembro 2021 e agosto de 2022. O país registou o mais quente mês de julho desde 1931, e a mais alta temperatura alguma vez sentida em Portugal registou-se nesse mês, precisamente no Douro — no Pinhão: 47°C.

Apesar dos cachos e bagos serem mais pequenos que o habitual, ficámos surpreendidos com o bom desempenho da vinha, apesar das condições extremas.

Começámos a pisa nos lagares de granito da adega da Quinta do Vesúvio no dia 29 de agosto, após um hiato de dois anos — em resultado da pandemia. Nunca na história desta grandiosa propriedade se tinha começado a pisar uvas na adega em agosto.

Iniciámos a vindima nas castas mais temporãs: Alicante Bouschet, Tinta Amarela e Sousão e também nas vinhas velhas. Embora com níveis de acidez mais baixos, os mostos nos lagares apresentavam boa cor. As vinhas velhas, com raízes bem desenvolvidas, da Vinha da Capela e do Vale da Teja, permitiu-lhes encontrar humidade no subsolo para amadurecer os bagos e a maioria, surpreendentemente, aparentavam estar pouco beliscadas pela seca.

O ponto de viragem chegou em setembro com um abaixamento das temperaturas, o que favoreceu a evolução gradual das maturações. Começámos a vindimar a Touriga Nacional, casta determinante, e foi com alívio que vimos o seu bom desempenho, com os mostos a mostrarem cor profunda e Baumés moderados (13°).



O VINHO

NOTA DE PROVA

O Capela do Vesúvio possui aromas de pó de xisto com notas de rosmaninho e esteva que evocam especialmente bem o vale central do Vesúvio, onde se situa uma das vinhas componentes deste lote – a Vinha da Escola. É compacto e volumoso com taninos granulados e apimentados e uma estrutura poderosa e tensa. Possui grande intensidade e frescura e um longo final de boca com notas de chá e tabaco.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol.

Acidez total: 4,60

Baumé: 3,50°

pH: 3,64

Engarrafado: Maio, 2024 (sem filtração)

Enólogos: Charles Symington e José Luís Cavalheiro

COMPOSIÇÃO DE CASTAS

TOURIGA NACIONAL: 31% | VINHAS VELHAS (MISTURA DE CASTAS): 23%
TOURIGA FRANCA: 19% | SOUSÃO: 15% | ALICANTE BOUSCHET: 12%

QUINTA DO VESUVIO

Vineyard Layout · *Disposição da Vinha*

