



QUINTA DO VESUVIO



A Quinta do Vesúvio é uma das grandes propriedades do Douro. A magnífica casa, capela e adega foram erguidas em 1827. A vinha do Vesúvio tem sido considerada uma das mais importantes do Douro através da sua longa história. Com uma área de 137 hectares tem exposições predominantemente de norte e oeste e cotas que vão dos 110 metros, junto ao rio Douro, até aos 450 metros. A quinta produz vinhos excepcionalmente equilibrados, entre os melhores de toda a região. O solo é maioritariamente de xisto com alguns afloramentos graníticos.


SYMINGTON
Family Estates

FICHA TÉCNICA DO VINHO

COMBOIO DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2018

O VINHO

Existe uma estação de caminho de ferro da linha do Douro dentro da Quinta do Vesúvio desde 1887 e os comboios que ali passam fazem parte do dia a dia da propriedade. Esta secular linha férrea é indissociável do rico legado do Vesúvio e quando a família Symington decidiu lançar este 3º vinho desta lendária quinta, foi com naturalidade que decidiram homenagear a feliz convivência entre o comboio e a vinha. O Comboio do Vesúvio tinto não passa por qualquer estágio em madeira, de modo a realçar o registo 'unoaked' (sem madeira) – jovem e vibrante.

ANO VITÍCOLA

Embora 2018 tivesse começado muito seco, com os solos ressequidos pelo défice de chuva do ano anterior, a primavera trouxe chuva abundante com os meses de março e abril a registar precipitação acima da média. As reservas aquíferas ficaram bem repostas para o ciclo de crescimento e maturação. As condições húmidas e de instabilidade atmosférica da primavera persistiram pelo verão, diminuindo o tamanho da colheita. Inevitavelmente, o ciclo da vinha atrasou-se, mas um agosto quente e seco acelerou as maturações. As condições climáticas no início de setembro favoreceram maturações homogêneas das uvas, conferindo-lhes bons níveis de acidez que se refletem no equilíbrio deste vinho. As produções foram bastante baixas, mas isso favoreceu a elevada qualidade que os vinhos apresentam.

VINIFICAÇÃO

As uvas das parcelas escolhidas do Vesúvio são vindimadas, no ponto ótimo de maturação, manualmente, para caixas de 20 Kg. Na adega é feita uma primeira triagem manual de cachos, ao que se segue o desengace. Os bagos inteiros são depois encaminhados para uma segunda etapa de triagem antes de serem enviados, por gravidade, para cubas de fermentação, à entrada das quais são suavemente esmagados. As fermentações são seguidas de perto, sendo as temperaturas e os movimentos de maceração ajustados em função de provas diárias, de modo a extrair todo o potencial das uvas. Pretende-se produzir um vinho equilibrado, com fruta expressiva, harmonioso no sabor e fácil de beber, conservando um bom potencial de envelhecimento característico dos vinhos tintos do Douro.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington, Pedro Correia e Hugo Almeida.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta do Vesúvio
35% Tinta Roriz
35% Touriga Franca
25% Touriga Nacional
5% Tinta Barroca

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Estágio em cubas inox até ao engarrafamento.
Engarrafado em maio de 2020.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial para evoluir positivamente até 2023.

NOTA DE PROVA

Aromas puros de frutos vermelhos e notas florais de esteva e vegetação arbustiva Mediterrânica. No paladar sobressaem sabores definidos de frutos silvestres com algumas notas herbáceas onde pontua o funcho (bastante típico nos vinhos do Vesúvio). A frescura conferida pela bela acidez (bem presente nos 2018) recorta bem os sabores frutados e realça as notas de especiarias, ervas aromáticas e um toque de pimento.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% vol.
Acidez volátil: 0,44 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,1 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,67
Açúcares totais (glu+frut): 0,7 g/L
Intensidade corante: 1,1
Informação alergénios: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan