



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 2020

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

Os níveis de precipitação do inverno e do início da primavera estiveram próximos do normal, mas as temperaturas acima da média provocaram o adiantamento do ciclo vegetativo em cerca de 3 semanas. Se a precipitação geral do ano nos trouxe alguma tranquilidade, as temperaturas não: Todos os meses, com exceção de abril, foram consideravelmente mais quentes, face à média dos últimos 30 anos. Praticamente sem chuva em junho ou julho, os 12,6mm que caíram no dia 20 de agosto foram oportunos, mas seguiram-se três ondas de calor até meados de setembro. Houve quebras na produção na ordem dos 40% nalgumas propriedades – redução essa atenuada pela boa qualidade apresentada.

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% Touriga Franca
35% Touriga Nacional
30% Tinta Roriz

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Envelhecimento sem contacto com madeira.
Engarrafado em junho de 2022.

GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com bom potencial para evoluir positivamente até 2025.

NOTA DE PROVA

Aromas exuberantes de cereja, morango e groselha e leves notas florais que transmitem frescor e vivacidade. Charmoso na boca, com textura acetinada que revela apelativos sabores de frutos vermelhos, pontuados por taninos finos que definem a boa estrutura e aportam caráter ao vinho. Final de boca elegante com notas de chocolate de leite.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,65
Açúcares totais (glu+frut): 0,6 g/L
Intensidade corante: 0,9
Informação alergénios: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan