



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 2021

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

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Enquanto grandes extensões da Europa se debatiam com calor extremo (o mês de julho foi o mais quente alguma vez registado no continente), o Douro teve um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns na região. Condições moderadas em 2021, contribuíram para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, enquanto a vindima foi definida por três períodos de chuva que influenciaram a sequência de corte das uvas. As noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos.

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
50% Touriga Franca
30% Touriga Nacional
20% Tinta Roriz

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

Estágio em cubas até ao engarrafamento, com controlo rigoroso dos movimentos e do contacto com o ar, de forma a preservar o mais possível a componente aromática primária. Engarrafado em julho de 2023.

GUARDA & CONSUMO

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

NOTA DE PROVA

Aromas expressivos de framboesa, groselha-vermelha e romã, com um segundo plano mais floral, de grande frescor onde notas de flores silvestres conjugam-se com puras fragrâncias de bosque. Muito apelativo no palato — fresco, redondo e cremoso com notas de frutos vermelhos e boa acidez a proporcionar boa precisão e elegância ao conjunto.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,0% vol.
Acidez volátil: 0,5 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,6 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,62
Açúcares totais (glu+frut): 0,9 g/L
Intensidade corante: 0,9
Informação alergénicos: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e vegan