



QUINTA DO
VESUVIO

POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO 2009



Esta é a segunda marca da Quinta do Vesúvio e o seu nome deriva da vinha que rodeia o pombal da Quinta do Vesúvio, vinha essa que contribui para este Pombal do Vesúvio.

Em 2009, após mais um Inverno seco, o Verão quente e seco deixava antever uma vindima precoce, e o bom tempo e as elevadas temperaturas sentidas no ciclo final de maturação apontavam para um arranque de vindima bem mais cedo do que o habitual e, de facto, esse cenário confirmou-se com o início da vindima a ter lugar no dia 7 de Setembro. Tal como nas colheitas anteriores de 2007 e 2008, a principal casta deste 2009 continua a ser a Touriga Franca (60%), muito resistente ao calor e de maturação tardia e que assim continuou a desenvolver-se bem na vinha, enquanto que outras castas tinham começado a sofrer com as elevadas temperaturas registadas ao longo de Setembro. A Touriga Nacional também teve um bom desempenho, mais uma vez demonstrando a sua adaptabilidade às duras e imprevisíveis condições do Douro, não admirando portanto o seu contributo significativo de 30% no lote final deste vinho. Os restantes 10% foram assegurados pela Tinta Amarela.

Como em anos anteriores, as uvas foram transportadas para a adega dos Reservas da Quinta do Sol, onde foram objecto de uma rigorosa dupla triagem; os cachos seleccionados são desengaçados, sendo os bagos daí resultantes objecto de uma segunda escolha. A transferência para a cuba de fermentação realiza-se com recurso ao nosso engenhoso sistema de gravidade, por forma a que os bagos cheguem inteiros à entrada da cuba, onde são suavemente esmagados. Evitamos assim oxidações prejudiciais do mosto já que o esmagamento ocorre directamente à entrada da cuba, contribuindo para uma textura suave e sedosa nos vinhos. A primazia da Touriga Franca no Pombal do Vesúvio realça a sua aptidão para um consumo mais precoce.



CASTAS:	60% Touriga Franca; 30% Touriga Nacional; 10% Tinta Amarela.
ESTÁGIO:	12 meses em barricas de carvalho francês.
TANARIAS:	Taransaud, Boutes e Saury.
PRODUÇÃO:	3,500 cxas (12x75cl). Engarrafado 12/2010.
ÁLCOOL:	14,0% vol.
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,49g/L (ácido acético)
ACIDEZ TOTAL:	5,1g/L (ácido tartárico)
AÇUCARES REDUTORES:	2,5g/L
pH:	3,61