



QUINTA DO
VESUVIO

POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO 2010



Este é o segundo vinho da Quinta do Vesúvio, cujo nome remete para a Vinha do Pombal, caracterizada pela existência de um antigo e tradicional pombal duriense e onde se produzem uvas de Touriga Nacional que representam uma componente importante do lote final do Pombal do Vesúvio.

O ano de 2010 foi caracterizado pela disponibilidade de água proveniente das chuvas do Inverno e que permitiram constituir reservas para fazer face às condições de elevadas temperaturas e ausência de água nos meses de Julho e Agosto, este especialmente quente.

As condições que se fizeram sentir repercutiram-se num atraso na maturação, tendo a vindima na Quinta do Vesúvio para os vinhos DOC DOURO sido iniciada em 16 de Setembro com a Tinta Amarela, casta considerada precoce. A TN iniciou o seu corte somente em 29 de Setembro, completando-se com a TF a partir de 8 de Outubro.

A Touriga Franca constitui cerca de 50% do lote final, tendo sido complementada com a TN (40%) e a Tinta Amarela (10%).

As uvas colhidas são transportadas em caixas de 20 Kg para a nossa adega especializada na vinificação de vinhos tintos, onde começam por ser objecto de um duplo processo de escolha – primeiro uma escolha manual de cachos, que acontece antes do desengace, seguida de uma escolha mecânica de bagos, que são transportados inteiros por um sistema de naves e gruas até à entrada da cuba de fermentação, onde são suavemente esmagados, evitando-se assim oxidações prejudiciais à qualidade dos mostos.

CASTAS:	50% Touriga Franca; 40% Touriga Nacional; 10% Tinta Amarela
ESTÁGIO:	16 meses, entre barricas de carvalho francês e cubas inox, no Douro, até ao seu engarrafamento que ocorreu em 15 de Março de 2012 em V. N. de Gaia
TANOARIAS:	Taransaud, Boutes e Saury
PRODUÇÃO:	2,000 cxas (12x75cl)
ÁLCOOL:	13,3% vol.
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,59g/L (ácido acético)
ACIDEZ TOTAL:	5,0g/L (ácido tartárico)
AÇUCARES REDUTORES:	2,9g/L