



QUINTA DO VESUVIO

POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO 2011



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, onde se produzem uvas de Touriga Nacional que representam uma componente importante do lote final do Pombal do Vesúvio.

2011 foi um ano excepcional na Região Demarcada do Douro. O Inverno 2010/2011 foi chuvoso e assegurou as reservas hídricas necessárias ao ciclo vegetativo da videira; a Primavera foi quente e seca, mas um Verão relativamente ameno, com queda de alguma chuva no final de Agosto e no início de Setembro, atenuou o efeito da seca e forneceu o suporte hídrico à maturação completa das uvas. Seguiram-se quase dois meses de bom tempo que permitiram uma vindima em condições ideais, renunciando os grandes vinhos que se viriam a produzir.

As uvas, vindimadas para caixas de 20 Kg, foram transportadas para a Adega de Reservas da Quinta do Sol. Aí, foi feita uma primeira escolha de cachos, seguindo-se um desengace suave e uma segunda escolha, com recurso a um equipamento de escolha mecânica complementado pela triagem manual, bago a bago. Os bagos inteiros foram transportados para cubas de fermentação de aço-inox, através de um sistema de simulação de gravidade, sendo suavemente esmagados ao cair na cuba, devidamente inertizada, evitando assim oxidações prejudiciais.

As fermentações foram seguidas individualmente, sendo as temperaturas e os movimentos de maceração (remontagens e *delestages*) ajustados, com base em provas bi-diárias, de modo a que cada vinho conservasse todo o potencial das uvas que lhe deram origem.

Uma vez terminada a fermentação alcoólica, seguiu-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extracção de taninos das grainhas que complementam os taninos extraídos das películas, desenvolvendo uma “boca” mais volumosa e completa e conferindo ao vinho potencial de envelhecimento.

Após a fermentação-maloláctica em cubas de aço-inox, os vinhos foram transferidos para barricas de carvalho francês de 400 e 225 litros, onde estagiaram 11 meses.

No final do estágio em barrica, foi formado o lote de Pombal do Vesúvio DOC Douro 2011, constituído por 50% de Touriga Franca, 40% de Touriga Nacional e 5% de Tinta Amarela. Engarrafado em final de Janeiro de 2013.

CASTAS:	50% Touriga Franca; 40% Touriga Nacional; 10% Tinta Amarela
ESTÁGIO:	11 meses em barricas de carvalho francês
TANOARIAS:	Taransaud, Boutes, Seguin-Moreau, François Frères, Radoux e Saury
PRODUÇÃO:	2,000 cxas (12x75cl)
ÁLCOOL:	14,1% vol.
ACIDEZ VOLÁTIL:	0,57 g/L (em ácido acético)
ACIDEZ TOTAL:	5,2 g/L (em ácido tartárico)
PH:	3,70
AÇUCARES REDUTORES:	3,3 g/L