

# POMBAL DO VESUVIO

POMBAL DO VESUVIO DOURO DOC

2013

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 deste Pombal do Vesúvio, que é constituído exclusivamente com uvas provenientes da Quinta do Vesúvio. Após dois anos consecutivos de seca, o Inverno de 2012-2013 trouxe níveis de precipitação abundantes o que se revelou da maior importância para a reposição das reservas de água nos solos do Douro. A Primavera seca e soalheira beneficiou a floração e um bom vingamento e as vinhas apresentavam-se viçosas e saudáveis. Apesar de um Verão extraordinariamente seco, praticamente não se registando qualquer pluviosidade, as reservas de água armazenadas nos solos foram determinantes, permitindo que as vinhas - particularmente as adultas com sistemas radiculares bem desenvolvidos - acessem à água e humidade no subsolo. No final de Agosto as vinhas apresentavam-se verdejantes com cachos amadurecidos e muito bem formados. Antevia-se uma vindima de grande qualidade que foi parcialmente condicionada por alguns dias de chuva no final do mês de Setembro. No Vesúvio, felizmente grande parte das uvas, em especial a Touriga Nacional, foram colhidas antes desse período o que nos permitiu produzir vinhos de muito boa qualidade.

As uvas, vindimadas para caixas de 20 Kg, foram transportadas para a Adega de Reservas e aí foi feita uma primeira escolha manual de cachos, seguindo-se um desengace suave e uma segunda escolha, com recurso a um equipamento de escolha mecânica, bago a bago. Os bagos inteiros foram transportados para cubas de fermentação de aço-inox, sem recurso a bombagem, sendo suavemente esmagados à entrada na cuba, devidamente inertizada, evitando assim oxidações indesejáveis.

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 14 meses. O vinho foi engarrafado no final de Março, 2015. Os enólogos são Charles Symington e Pedro Correia.

#### CASTAS E LOTE

55% Touriga Nacional  
35% Touriga Franca  
10% Tinta Amarela

#### ESTÁGIO

14 meses em barricas de carvalho francês

#### TANOARIA

Taransaud, Boutes, Seguin-Moreau,  
François Frères, Radoux e Saury.

#### PRODUÇÃO TOTAL

940 caixas (12 x 75 cl)



#### ANÁLISE

Álcool: 13,6% vol.  
Acidez volátil:  
0,6 g/L (em ác. acético)  
Acidez total:  
5,2 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,71  
Açúcares Totais (glu+frut):  
0,6 g/l



**SYMINGTON**  
*Family Estates*