



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

## POMBAL DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2017

### O VINHO

O nome deste vinho tinto Pombal do Vesúvio remete para a Vinha do Pombal. Esta vinha, caracterizada pela existência de um antigo e tradicional pombal duriense, consiste num conjunto de parcelas de Touriga Nacional de grande qualidade, plantadas em 2000 no coração da Quinta, em patamares de 2 bardos, a uma cota que ronda os 200 metros. A produção destas vinhas constitui um componente importante do Pombal do Vesúvio 2017, juntamente com a Touriga Franca proveniente de parcelas do Vale da Teja e da Vinha das Minas, e de uma pequena quantidade de Tinta Amarela da Vinha da Quinta Nova.

### ANO VITÍCOLA

2017 foi o segundo ano mais seco desde que há registos no Douro e o mais quente das últimas quatro décadas. Para o ciclo vegetativo das videiras, o défice acumulado de precipitação, entre março e setembro, rondou os 50%. Ao inverno seco e ameno seguiu-se uma primavera igualmente seca e com temperaturas 2,6°C acima da média sazonal. Apesar da falta de chuva, as castas da região responderam bem, adaptando-se desde cedo às condições excepcionalmente secas que prevaleceram desde o início do ano. O ciclo vegetativo avançado resultou na mais precoce vindima de que há registo, tendo início no Vesúvio a 3 de setembro. Felizmente, o calor abrandou durante o mês, especialmente as temperaturas noturnas, uma situação muito benéfica que acabou por se refletir na excelente qualidade das uvas recebidas na adega. O desfecho da vindima superou todas as expectativas.

### VINIFICAÇÃO

As uvas das parcelas escolhidas do Vesúvio são vindimadas manualmente para caixas de 20 Kg. Na adega é feita uma primeira triagem manual de cachos, ao que se segue um desengace suave. 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, de modo a obter todo o potencial das uvas. Pretende-se produzir um vinho equilibrado, com fruta expressiva, harmonioso no sabor, conservando um bom potencial de envelhecimento característico dos vinhos tintos do Douro.

### ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Pedro Correia na coordenação da equipa de enologia DOC Douro da Symington.

### CASTAS E LOTE

54% Touriga Franca  
40% Touriga Nacional  
6% Tinta Amarela

### ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

8 meses em barricas de carvalho francês de 400 e 225 Lts.  
Engarrafado em agosto de 2018.  
4.932 caixas (12x75cl) e 389 garrafas  
Magnum.

### GUARDA & CONSUMO

Pronto a consumir, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2025.

### NOTA DE PROVA

Cor profunda com bordas carmesim. Apresenta uma frescura impressionante, atendendo ao ano quente e seco. Fragrância floral com rosas e esteva em evidência e uma discreta e apelativa nota de baunilha, conferida pela boa integração da barrica. Bem expressivo no paladar, revelando gulosos sabores de ameixa preta e frutos silvestres. A estrutura impecável conjuga, em perfeita harmonia, concentração e elegância. Taninos polidos amparam o conjunto e conferem um registo muito gastronómico ao vinho. Final de boca longo com notas de cravinho e torra de café.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,4% vol.  
Acidez volátil: 0,55 g/L (em ác. acético)  
Acidez total: 5,8 g/L (em ác. tartárico)  
pH: 3,74  
Açúcares totais (glu+frut): <0,6 g/L  
Intensidade corante: 1,4  
Informação alergénios: contém sulfitos