



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 2021

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 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

Após uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, o ciclo de crescimento e a vindima de 2021 foram dos mais frescos dos últimos anos. Enquanto grandes extensões da Europa se debatiam com calor extremo (o mês de julho foi o mais quente alguma vez registado no continente), o Douro teve um verão bastante fresco, sem as ondas de calor que se têm tornado comuns na região. Condições moderadas em 2021, contribuíram para maturações mais lentas e graduais, o que favoreceu o equilíbrio, enquanto a vindima foi definida por três períodos de chuva que influenciaram a sequência de corte das uvas. As noites invulgarmente frescas contribuíram para excelente acidez e cor nos vinhos.

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, Pedro Correia e Hugo Almeida

PROVENIÊNCIA E CASTAS

60% Touriga Nacional
35% Touriga Franca
2,5% Tinta Amarela
2,5% Alicant Bouschet

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

9 meses em barricas de carvalho francês de 400 e 225 Lts.
Em abril de 2023 foi engarrafado, em 75 cl e garrafas Magnum.

GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2028.

NOTA DE PROVA

Extensa gama aromática que abarca notas de figo, esteva, caruma, funcho e alfazema. Volumoso no palato com taninos expressivos que conferem porte firme e musculado, com bons níveis de acidez a proporcionar equilíbrio ao conjunto. De caráter possante, mas ao mesmo tempo gracioso, com tensão e garra, a deixar adivinhar bom potencial de envelhecimento em garrafa do qual tirará bom retorno. Bom companheiro de pratos bem condimentados.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,2 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,61
Açúcares totais (glu+frut): 0,9 g/L
Intensidade corante: 1,1
Informação alergénicos: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e vegan