

QUINTA DO VESÚVIO DOC DOURO 2007

CONDIÇÕES DA VINDIMA

2007 foi um ano de excelência no Vale do Douro. As condições frescas, embora secas e solarengas nas semanas que antecederam a vindima, proporcionaram uvas com maturação excelente, produzindo vinhos de grande qualidade. Foi um dos melhores anos jamais vistos para a Touriga Nacional (equilíbrio perfeito açúcar/acidez) e a Touriga Franca preencheu o seu potencial máximo, em resultado das maturações tardias que lhe são favoráveis.

PROVENIÊNCIA DAS UVAS

100% da Quinta do Vesúvio, Douro Superior - uma das quintas lendárias do Douro com uma história riquíssima. Área total de 325 hectares dos quais 136 plantados principalmente com as castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e Sousão. A composição do lote deste Vesúvio 2007 Douro DOC tem como base principal a Touriga Nacional da 'Quinta Nova', com contributos mais pequenos de Touriga Franca da vinha do vale da Teja e de Tinta Amarela, também oriunda de uma parcela da Quinta Nova.

CASTAS

- 70% Touriga Nacional
- 20% Touriga Franca
- 10% Tinta Amarela.

A componente mais expressiva de TN justifica-se dada a nossa vontade de produzir um vinho de características excepcionais em termos de concentração, intensidade complexidade e, naturalmente, grande longevidade.

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manualmente e transportadas em caixas de 20 Kg até à Adega dos Reservas localizada na Quinta do Sol. Aí, são objecto de uma dupla triagem, os cachos seleccionados são desengaçados, sendo os bagos daí resultantes objecto de uma segunda escolha. A transferência para a cuba de fermentação realiza-se sem bombagem, através de um contentor movimentado por uma ponte rolante, por forma a que os bagos cheguem inteiros à entrada da cuba, onde são suavemente esmagados. Evitamos assim oxidações prejudiciais do mosto já que o esmagamento ocorre à entrada da cuba inertizada.

Por forma a assegurarmos a máxima qualidade, optámos por utilizar cubas de pequena capacidade (9 e 3 T) cuja gestão da maceração e controlo térmico são realizados de forma mais eficaz.

Procurámos fermentar a TN e a TA a mais alta temperatura - 28 a 30°C; a TF, foi fermentada entre 25 e 27°C, numa tentativa de preservar um conjunto de aromas primários que podem ser aportados por esta casta quando bem amadurecida, dando um contributo de elegância e frescura ao lote final. Cada fermentação é provada 2 vezes ao dia para que a gestão da maceração seja totalmente ajustada às características das massas de cada cuba, em cada momento. Por forma a consolidar a sua estruturação, o contacto com os sólidos prolonga-se para além do termo da fermentação. A fermentação maloláctica ocorre após a separação dos sólidos e foi induzida pela inoculação com uma cultura de bactérias lácticas, precedendo a entrada do vinho em barrica.



Estágio

10 meses em barricas de carvalho novo francês de 400L. Depois de engarrafado, segue-se estágio em garrafeira de pelos menos 6 meses.

Tanoarias

Tonnellerie Taransaud e Tonnellerie Boutes

Engarrafamento

Setembro de 2008

Produção total

1.000 caixas 12/75 cl

Análise

Álcool - 14,0% vol.

Acidez volátil - 0,47 g/L (em ác. acético)

pH - 3,56

Acidez total - 5,3 g/L (em ác. tartárico)

Consumo

Trata-se sem dúvida de um vinho de guarda com um grande potencial de envelhecimento em garrafeira. No entanto, em virtude da bem arquitectada estrutura do vinho, que alia poder e elegância, pode ser consumido desde já com grande prazer, por exemplo a acompanhar um rosbife, pratos de caça, etc.

Enólogos responsáveis

Charles Symington
Pedro Correia

Notas de prova

Cor : rubi profundo, intenso.

Aroma: intensamente fragrante e perfumado com sugestões de frutos silvestres, esteva e bergamota. Notas subtis fumadas e discreto tostado indicam excelente integração da madeira.

Sabor: apresenta-se concentrado e opulento, mas sem excessos; uma grande harmonia entre poder e elegância. Deliciosos sabores de alcaçuz, ameixa preta e um toque mineral, tudo envolto em taninos muito polidos. Um vinho da mais elevada estirpe: grandioso e memorável.