



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 excecionalmente 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

QUINTA DO VESUVIO DOC DOURO TINTO 2017

O VINHO

A Touriga Nacional é a casta habitualmente predominante do Vesúvio DOC Douro Tinto. Estas uvas têm origem nas vinhas da Quinta Nova situadas a cerca de 450 metros de altitude e com exposição poente. Esta parcela do Vesúvio foi adquirida por D^a Antónia Adelaide Ferreira em meados do século XIX. Mal poderia ter imaginado que estas vinhas com cota elevada se revelariam tão valiosas para os tintos da propriedade no início do século XXI.

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 excecionalmente 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 no Vesúvio são colhidas no seu estado ótimo de maturação para caixas de 20 Kg. A seguir a uma primeira triagem manual de cachos, segue-se um desengace suave e uma segunda escolha mecânica de bagos, para separar passas e uvas desidratadas. Os bagos ainda inteiros são suavemente esmagados durante a entrada por gravidade na cuba com atmosfera protegida, evitando-se assim oxidações indesejáveis. As fermentações são acompanhadas individualmente, de modo a que cada vinho conserve o enorme potencial enológico das uvas que lhes deram origem. Terminada a fermentação alcoólica, segue-se uma maceração pós-fermentativa, durante a qual se promove a extração dos taninos das grainhas, maduros e doces, que complementam os taninos extraídos das películas, permitindo o desenvolvimento de uma “boca” mais volumosa e completa, aumentando o potencial de envelhecimento do vinho. A evolução do vinho durante esta etapa é acompanhada de forma muito próxima, para que a separação e prensagem das massas fermentadas, decisão crítica para a qualidade final obtida, ocorra no momento ideal.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

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

PROVENIÊNCIA & CASTAS

56% Touriga Nacional
41% Touriga Franca
3% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

O estágio foi realizado em barricas novas (80%) e usadas de carvalho francês de 400L e 225L, durante 16 meses.

Engarrafamento em Maio de 2019.

GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, embora tenha potencial de envelhecimento até 2030.

NOTA DE PROVA

Apresenta um imenso frescor aromático em que sobressaem límpidas notas florais e de frutos do bosque, a fechar com uma sugestão de caruma e tomilho. Na boca é ao mesmo tempo volumoso e sedoso, apresentando taninos muito polidos e uma frescura notável que realça os sabores de cereja e ameixa preta, bem como laivos de cravinho. A barrica discreta confere um recorte muito preciso à estrutura simultaneamente assertiva e charmosa.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5% vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 5,9 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,72
Açúcares totais (glu+frut): < 0,6 g/L
Intensidade corante: 1,4
Informação alergénicos: contém sulfitos