



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 2019

O VINHO

A Touriga Franca, das parcelas de vinha ao alto do Vale da Teja e a Touriga Nacional, com origem nas vinhas da Quinta Nova, situadas a cerca de 450 metros de altitude, constituem todos os anos os pilares do lote do Quinta do Vesúvio DOC Douro. A vinha da Quinta Nova foi adquirida por D^a Antónia Adelaide Ferreira em meados do século XIX, a qual não poderia imaginar que estas vinhas em cota elevada se revelariam tão valiosas para os tintos da propriedade, no início do século XXI.

ANO VITÍCOLA

As estações do inverno e da primavera foram secas e amenas e no final do verão, as vinhas estavam necessitadas de água para assegurar a evolução das maturações. Felizmente, a ausência quase total de chuva entre maio e o final de agosto foi contrabalançada por um verão relativamente ameno, o que atenuou a falta de água. Antes da vindima, tivemos condições ideais, incluindo alguma chuva muito proveitosa no final de agosto. As produções estiveram próximas da média após os dois anos muito curtos de 2017 e 2018. As uvas deram entrada na adega em excelente condição com maturações bem equilibradas. Frescura e vivacidade, em contraponto à concentração dos últimos anos, são a assinatura dos vinhos de 2019.

VINIFICAÇÃO

As uvas no Vesúvio são colhidas no seu estado ótimo de maturação para caixas de 20Kg. 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, Pedro Correia e Hugo Almeida.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

51% Touriga Nacional
45% Touriga Franca
4% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

O estágio foi realizado em barricas de carvalho francês de 400 L e 225 L (80% novas e 20% usadas) durante 14 meses. Engarrafamento em abril de 2021.

GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2032.

NOTA DE PROVA

Sedutores aromas florais e frescos de roseira e notas secundárias de cravinho e algum fumado da madeira, muito discreta e bem integrada, não se sobrepondo, mas antes, em harmonia com todo o conjunto. Preenche o palato plenamente com fruto rico (amora, mirtilo e ameixa preta), bem definido e recortado pela acidez que confere bom porte e equilíbrio ao vinho. Os taninos, bem presentes, mas muito finos, proporcionam a imponente estrutura a que os vinhos da Quinta do Vesúvio já nos habituaram.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,1%vol.
Acidez volátil: 0,6 g/L (em ác. acético)
Acidez total: 6,0 g/L (em ác. tartárico)
pH: 3,58
Açúcares Totais: < 0,6 g/L (gluc + fruit)
Intensidade corante: 1,4
Informação alergénios: contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan