



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 2021

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

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 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

58% Touriga Franca
40% Touriga Nacional
2% Tinta Amarela

ESTÁGIO & ENGARRAFAMENTO

O estágio foi realizado em 80% em barricas novas e 20% em barricas usadas, durante 15 meses em barricas de carvalho francês de 400 L e 225L.
Engarrafamento em abril de 2023.

GUARDA & CONSUMO

Pode beber-se desde já, mas com potencial de envelhecimento, sensivelmente até 2033.

NOTA DE PROVA

Registo de grande frescura a refletir o ciclo da vinha fresco do ano. Fragrância floral com primazia de rosas, mas também tomilho e notas delicadas de chão de floresta e leve toque de resina de pinheiro. Enorme amplitude em boca, preenchendo plenamente o palato com textura rica e sedutora onde sobressaem frutos pretos e chocolate negro. Taninos finos evidenciam a estrutura grandiosa cujo equilíbrio testemunha a boa acidez que o ano ameno proporcionou. Final longo e complexo, pautado por sugestões de chá e folha de tabaco.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 14,5 % vol
Acidez volátil: 0,8 g/L (ác. acético)
Acidez total: 6,6g/L (ác. tartárico)
pH: 3.55
Açúcares Totais (glu+frut): 1,1 g/L
Intensidade corante: 1,3
Informação alergénicos: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e vegan