



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<sup>a</sup> 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