

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1989



QUINTA DO VESÚVIO

A Quinta do Vesúvio é inquestionavelmente a mais espectacular quinta do vale do Douro. Localizada na bela e austera região demarcada do Vinho de Porto, no vale do Douro Superior, a sua história remonta ao século XVI. Todas as uvas são colhidas à mão e criteriosamente seleccionadas. A Quinta do Vesúvio é uma das poucas propriedades do Douro onde todos os vinhos são feitos com o método de pisa tradicional em lagares de granito, dos maiores do vale do Douro, e comercializados exclusivamente como Porto Vintage de Quinta. Em 1989, a Quinta do Vesúvio foi adquirida pela família Symington, cujo envolvimento na produção e comercialização de Vinho do Porto começara há mais de um século atrás. A Quinta do Vesúvio está agora classificada como um dos principais produtores de Portos Vintage. Durante a última década, a Quinta do Vesúvio arrecadou um número impressionante de prémios em competições internacionais de vinhos em todo o mundo.

O ANO VITÍCOLA

A um Inverno com menos de metade de precipitação média, seguiu-se uma Primavera com chuva esporádica. O final de Julho e o início de Agosto foram excepcionalmente quentes, com as temperaturas a atingirem os 42º C à sombra. Foi nesta altura que se começaram a sentir os efeitos da fraca precipitação durante o Inverno. Em particular, nas áreas mais orientais do Douro Superior, onde as vinhas começaram a mostrar sinais de stress com queda de folhas. A vindima teve início nas áreas mais avançadas em ou por volta de 7 de Setembro, cerca de três semanas mais cedo do que o habitual. A 8 e 9 de Setembro, caiu uma chuva intensa e inesperada e, em poucos dias, as produções e o teor de açúcar aumentaram rapidamente, à medida que as vinhas absorviam a humidade e florescia sob as condições atmosféricas quase perfeitas que se seguiram.

Visão Global da Vindima

Um bom ano que produziu alguns vinhos de médio prazo atractivos da quinta. Não foi uma declaração geral.

Comentários da Família (na época)

"Podemos afirmar com segurança que, com excepção da pequena quantidade de uvas, secas e parcas em sumo e frescura, trazida inicialmente para os esmagadores ou lagares, a restante produção do Douro Superior deu origem a vinhos de excelente qualidade, escuros, encorpados e com uma frescura atractiva."

Michael Symington, Outubro de 1989

Notas de Prova

Cor granada. Aromas elegantes a frutos maduros. Palato notavelmente equilibrado, com sabores a frutos maduros e taninos suaves. Com um sumptuoso final prolongado, suave e elegante.

Sugestões de Acompanhamento

Embora seja geralmente aceite que a harmonização ideal para vinho do Porto Vintage é o queijo Stilton, o Quinta do Vesúvio 1989 é igualmente delicioso quando desfrutado por si só ou para acompanhar queijos cremosos em geral (p.ex. Camembert ou Brie).

Guardar

Guarde a garrafa na posição horizontal, num local escuro e com temperatura constante, idealmente entre os 12°C e os 16°C.

Decantar

Coloque a garrafa de pé 20 a 30 minutos antes da decantação. Tire a rolha com um movimento contínuo e deixe a garrafa repousar durante alguns momentos. Limpe o gargalo e transfira o vinho para um decanter limpo, parando somente quando se começarem a notar os primeiros sinais de sedimento. Pode igualmente utilizar um funil de decantação.



Especificações Técnicas

Álcool: 20% vol (20°C)

Acidez Total: 4.8 g/l ácido tartárico

Baumé: 4.0

Comentários e Prémios

17.5 em 20 pontos

"Bastante desenvolvido. Muito encorpado, com uvas passas em evidência, agradável, com fim de boca acentuado. Notas de ameixa e bastante sedutor... Uma ótima compra. Final um pouco seco e especiado."

Jancis Robinson, jancisrobinson.com, 8 Dez. 2008

"O VINTAGE 1989 é um vinho dotado de um equilíbrio e uma harmonia notáveis, com um frutado excelente e taninos suaves."

Colin Parnell, revista Decanter, Maio de 1992