

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1992



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

O ano vitícola de 1992 foi marcado pelas condições quase secas que prevaleceram durante os primeiros meses do ano. A ansiedade apoderou-se dos produtores e exportadores, uma vez que as vinhas tinham de sobreviver ao Verão seco e longo extraindo a humidade do subsolo criada pelas chuvas de Inverno. Felizmente, os meses de Maio e Junho tiveram uma precipitação acima da média e Agosto não foi um mês excessivamente quente. Foi um grande alívio, porque em muitas regiões as vinhas começavam já a mostrar sinais preocupantes de falta de água. Nos dias 7 e 8 de Agosto, abateu-se uma tremenda tempestade sobre o Douro Superior e as suas chuvas bem-vindas transformaram por completo as uvas. Em poucos dias, as uvas cresceram e os teores de açúcar melhoraram. A vindima na Quinta do Vesúvio teve lugar no mês de Setembro, entre os dias 14, Segunda-feira, e 24, Quinta-feira.

Visão Global da Vindima

Uma boa colheita com alguns vinhos ricos e concentrados, dos quais os melhores se revelaram muito bons. Declaração de algumas empresas de Vinho do Porto a favor de 1991.

Comentários da Família (na época)

"Em geral, as fermentações apresentaram cor e nariz excelentes. As uvas estavam em perfeitas condições, embora a produção fosse 20% inferior à de 1991, o que não constitui surpresa tendo em conta o Inverno seco. O amadurecimento foi algo irregular, devido à secura do Inverno, mas, no geral, pode afirmar-se que foram produzidos alguns vinhos de muito boa qualidade."

Peter Symington, Outubro de 1992

Notas de Prova

Cor vermelha profunda. Frutado intenso no nariz, com um admirável carácter de frutos silvestres. Palato encorpado, com concentração soberba. Final excelente, poderoso 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 1992 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: 4.2 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.9

Comentários e Prémios

17,5 pontos em 20

"Centro escuro e opaco, com lágrima púrpura fina. Ainda fechado, mas a revelar pujança e intensidade. Um frutado elegante, suave, rico e carnudo, já amadurecido, mas suportado por taninos vigorosos e abundantes. Um vinho muito elegante e de grande longevidade."

Richard Mayson, The World of Fine Wine, 2004