

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1996



## 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

Janeiro de 1996 foi um dos anos mais chuvosos no Vesúvio. A chuva abundante foi benéfica na reposição do índice de água após uma sucessão de anos muito secos. O abrolhamento na Quinta foi prolífico e os vinhos tiveram um crescimento vigoroso nas fases iniciais de desenvolvimento. No entanto, o progresso posterior foi retardado por uma Primavera temperada e húmida. A floração e a frutificação, que tiveram lugar em finais de Maio, foram ambas elevadas, o que, em combinação com as condições favoráveis, proporcionou uma grande vindima. A vindima na Quinta do Vesúvio teve início em 16 de Setembro, duas semanas mais tarde do que a vindima anterior, mas foi rapidamente interrompida devido à chuva. Uma vez retomada, as condições climáticas foram perfeitas e a qualidade do fruto verdadeiramente excepcional.

## Visão Global da Vindima

Um dos mais requintados Quinta do Vesúvio produzidos até à data numa das maiores colheitas do vale do Douro. Apenas um pequeno lote, cerca de 12% da produção total, foi seleccionado para engarrafamento.

## Comentários da Família (na época)

*“Uma nova característica introduzida na colheita de 1996 consistiu na utilização de duas equipas separadas de vinhateiros e pisadores. Tal facto significava que um mínimo de 25 pessoas trabalhava constantemente nos lagares durante o dia. À noite, depois da vindima, juntavam-se cerca de quarenta pessoas para ‘cortar’ e pisar as uvas. Esta experiência revelou-se muito positiva, uma vez que a força humana adicional nos lagares permitiu uma extracção de cor ainda melhor e contribuiu para a produção de vinhos simplesmente excelentes.”*

Charles Symington, Novembro de 1996

## Notas de Prova

Na opinião de Peter Symington e do seu filho Charles, o Vintage 1996 é um dos melhores jamais produzidos. O vinho apresenta-se com uma cor púrpura e opaca, envolto em aromas florais de violeta e um sabor denso a groselha preta com taninos firmes equilibrados pela habitual suavidade do Vesúvio..

## Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 1996 é ideal para finalizar qualquer almoço ou jantar. Acompanha muito bem todo o tipo de sobremesas à base de chocolate (p.ex. mousse de chocolate), mas pode ser desfrutado por si só, proporcionando uma experiência única.

## 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: 4.88 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.9

## Comentários e Prémios

MEDALHA DE PRATA

International Wine Challenge 2006

*“Intenso, sabor característico a caça e bolo de frutos combinados com sabores de licor. Com elementos aromáticos de madeira de sândalo intensos e firmes no palato, final médio, mas forte.”*