

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 1999



## 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 Inverno de 1998/99 foi muito frio e seco no vale do Douro, tendo sido registadas por diversas ocasiões temperaturas de -4°C no Vesúvio durante os meses de Dezembro, Janeiro e Fevereiro. O tempo húmido regressou em Abril e nos primeiros dias do mês de Maio, abrandando o desenvolvimento das vinhas. Por esse motivo, a floração teve lugar nos finais de Maio, criando condições para uma colheita maior do que o habitual – a maior da Quinta desde 1996. Junho e Julho foram agradavelmente quentes e secos. Felizmente, o princípio de Agosto trouxe três dias de chuva persistente, com os consequentes efeitos benéficos a fazerem-se sentir, no espaço de dias, no tamanho e na cor das bagas. Os restantes dias de Agosto foram quentes e secos, seguidos por mais alguma chuva bem-vinda em 4 de Setembro, com a maturação a ter lugar sob condições quase perfeitas.

## Visão Global da Vindima

O Vesúvio é único, entre os produtores de Porto, ao produzir apenas Porto Vintage, tendo sido engarrafadas apenas 2.000 caixas do Vintage 1999 para comercialização. Este número representa apenas 8% da produção da Quinta em 1999.

## Comentários da Família (na época)

*“Devido à situação mais oriental da Quinta do Vesúvio no Douro Superior, a propriedade foi pouco atingida pelas chuvas esporádicas que tiveram início a 23 de Setembro e afectaram principalmente o baixo Douro. A excelente qualidade de fruto e os elevados teores em açúcar, as produções reduzidas e as baixas temperaturas de fermentação permitiram, no seu conjunto, mais extração de sabores e cores, dando origem a alguns Portos Vintage verdadeiramente clássicos.”*

Charles Symington, Novembro de 1999

## Notas de Prova

Cor rubi escura intensa, com um aroma concentrado de notas de violetas, cerejas pretas e groselha preta. Cheio de fruto na boca, com sabores maduros soberbos e notas de chocolate agridoce equilibrados por uma poderosa estrutura de taninos firmes.

## Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 1999 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: 4.61 g/l ácido tartárico

Baumé: 4.1

## Comentários e Prémios

94 pontos em 100

*“...o aroma do Vesúvio 1999 é poderoso e elegante... Uma cor concentrada, lágrima azul-púrpura escura e, à medida que o vinho abre com o ar, em vez de mais volumoso, torna-se mais complexo. O xisto mostra-se na elegância e na imponente extensão, rompendo a acidez dos frutos para proporcionar uma visão clara do que o vinho pode tornar-se com o tempo. “Um dos melhores Vintage até ao momento.”*

Joshua Greene, Wine & Spirits, Abril de 2002