

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 2003



## 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 2003 foi muito húmido no Douro, o que se revelou de extrema importância posteriormente durante a fase de desenvolvimento. As chuvas, que trouxeram condições moderadas, caíram apenas em Abril e foram seguidas por condições muito quentes e secas, interrompidas apenas por alguns aguaceiros abençoados nos finais de Junho e Julho. Em Agosto foram sentidas algumas das temperaturas mais elevadas já registadas em Portugal, embora no Douro não estivesse mais quente do que o normal, com as temperaturas máximas diurnas na Quinta do Vesúvio a rondarem os 42°C. Graças às reservas de água acumuladas em profundidade no solo xistoso, o amadurecimento deu-se em condições ideais e a continuação do tempo seco em Setembro assegurou uma vindima em condições quase perfeitas.

## Visão Global da Vindima

Os vinhos de 2003 possuem uma forte estrutura de taninos "tradicional" com atraentes sabores de frutos maduros – Porto Vintage clássico. Uma declaração geral. O Vintage 2003 da Quinta do Vesúvio mantém a inquebrável tradição da pisa das uvas com os pés nos seus oito lagares de granito que remontam a 1827.

## Comentários da Família (na época)

*"Embora por vezes um pouco quente, o engenhoso sistema de arrefecimento dos lagares assegurou temperaturas de fermentação dentro dos limites desejados. As uvas chegaram à adega numa condição excelente com um amadurecimento ideal e os Baumés a rondar 13,5°."*

Charles Symington, Outubro de 2003

## Notas de Prova

O Vesúvio 2003 é de qualidade soberba, possuindo o elegante e acentuado nariz de violetas da Quinta do Vesúvio, camadas de groselha preta opulenta e uma poderosa e firme estrutura a sugerir uma grande longevidade. A harmonia global deste vinho é surpreendente, mesmo nesta fase jovem.

O vinho proporcionará um grande prazer ao longo da sua vida.

## Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 2003 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: 4.58 g/l ácido tartárico

Baumé: 4.1

## Comentários e Prémios

### 95 pontos em 100

*Aromas complexos de passas, pimenta e especiarias. Encorpado, com doçura mediana e camadas de taninos arredondados. Carácter rico em frutos silvestres, ameixas e citrinos. Este Porto proveniente de uma única colheita é sempre soberbo."*

James Suckling, Wine Spectator, Dezembro de 2005

### 18 Pontos em 20

*"Abundantes notas vegetais no aroma, presente-se um vinho cheio e muito rico na prova de boca, com boa complexidade nas sugestões de compota e fruta em passa, amplo, com taninos finos e bem desenhados. Final longo e profundo"*

João Paulo Martins, Revista de Vinhos, Outubro 2005