

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