

# QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 2004



## 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

Do ponto de vista climático, 2004 foi um ano atípico durante a maioria do ano agrícola, com um Inverno invulgarmente seco seguido por uma Primavera igualmente seca e muito quente. O mês de Junho foi excepcionalmente quente na Quinta do Vesúvio, não tendo chovido praticamente sequer uma gota de água. A precipitação foi inexistente no mês de Julho e era grande a preocupação com o inevitável stress hídrico excessivo que comprometeria irreversivelmente a qualidade das uvas. Afortunadamente, contudo, Agosto recebeu chuvas abundantes. A partir de meados de Setembro, decorreram 25 dias de sol ininterrupto, com temperaturas elevadas que permitiram um excelente amadurecimento das uvas.

## Visão Global da Vindima

A colheita de 2004 produziu vinhos de excelente qualidade e excedeu todas as nossas expectativas, com a obtenção de alguns dos Baumés mais elevados desde 1995. Os vinhos produzidos em 2004 serão recordados principalmente pelo seu poder, estrutura e cor intensa.

## Comentários da Família (na época)

*"As uvas estavam em muito boas condições, com Baumés de cerca de 13° acima da média. As produções de Tinta Franca e de Tinta Nacional foram inferiores à média, mas produziram mostos ricos e concentrados. A Roriz e a Barroca tiveram um ótimo desempenho, com esta última a proporcionar boas colheitas por ter sido vindimada primeiro, enquanto as outras variedades se tornaram mais concentradas durante o tempo quente de Setembro."*

Charles Symington, Outubro de 2004

## Notas de Prova

O Vesúvio 2004 possui uma cor púrpura-preto opaca. O excelente amadurecimento das uvas e os Baumés relativamente elevados permitiram fermentações prolongadas que produziram vinhos com excepcional concentração, intensidade de cor e forte

estrutura de taninos. O seu nariz de violetas perfumadas e os sabores ricos em amoras silvestres fazem-no irresistível para ser aberto jovem, embora o vinho vá envelhecer durante décadas.

## Sugestões de Acompanhamento

O Vesúvio Vintage 2004 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: 4.4 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.5

## Comentários e Prémios

### 17 Pontos em 20

*"Continua na mesma boa forma, todo ele vegetal e gordo, mas sem perder a finura. Na boca arredondou um pouco e pode, por isso, ser bebido desde já. Um dos campeões da declaração."*

João Paulo Martins, Vinhos de Portugal, Outubro 2008

### 94 pontos em 100

*"Um vinho poderosíssimo que – sem pestanejar – preenche o palato de uma forma avassaladora, com a sua potência e concentração. A fruta madura, os taninos poderosos e os sabores de ameixa preta e figos reflectem na íntegra o terroir desta grandiosa quinta."*

Roger Voss, Wine Enthusiast, Março de 2008

