

# Quinta do Vesúvio

## PORTO VINTAGE 2012



A PRODUÇÃO TOTAL DO 2012 FOI DE APENAS 750 CAIXAS.

O ano de 2012 foi um ano seco no Douro, com condições de seca generalizada na região, que causaram, por vezes, alguma preocupação. Perante estas condições desafiadoras, a exposição predominantemente norte da quinta, juntamente com a sua maior altitude e a sua variedade de microclimas, constituíram uma clara vantagem, traduzidas em temperaturas mais frias, que ajudaram as videiras a amadurecerem a sua fruta.

A Quinta do Vesúvio é uma das mais magníficas propriedades da região do Douro. Está localizada na parte sul do rio Douro, no Douro Superior, e as suas vinhas estendem-se pelas sete encostas que rodeiam a casa e a adega, ambas situadas junto ao rio. A precipitação média anual no Vesúvio é de apenas 450 mm.

### O Ano

Em 2012, a precipitação total foi de apenas 325 mm. Este valor esteve muito próximo do que constitui o limite para vinhas que não são irrigadas: de facto, muitas videiras morreram durante este ano. Isto deveu-se em grande parte à ausência de chuva durante o inverno – quase sem registo de precipitação entre os meses de janeiro e março. O tempo durante a primavera foi instável, com grandes flutuações de temperatura e de precipitação. No verão, as temperaturas no Vesúvio foram alguns graus abaixo da média nesta época, aliviando os efeitos do stress hídrico das videiras.

As condições de tempo ameno em março aceleraram o desenvolvimento das videiras. Estas condições foram seguidas por tempo frio e por precipitações acima da média em abril e maio. Esta irregularidade do tempo traduziu-se num ciclo vitícola ligeiramente atrasado. O abrolhamento ocorreu uns poucos dias depois do que é habitual, tendo começado no Vesúvio na última semana de março. A floração só ocorreu durante a última semana de maio.

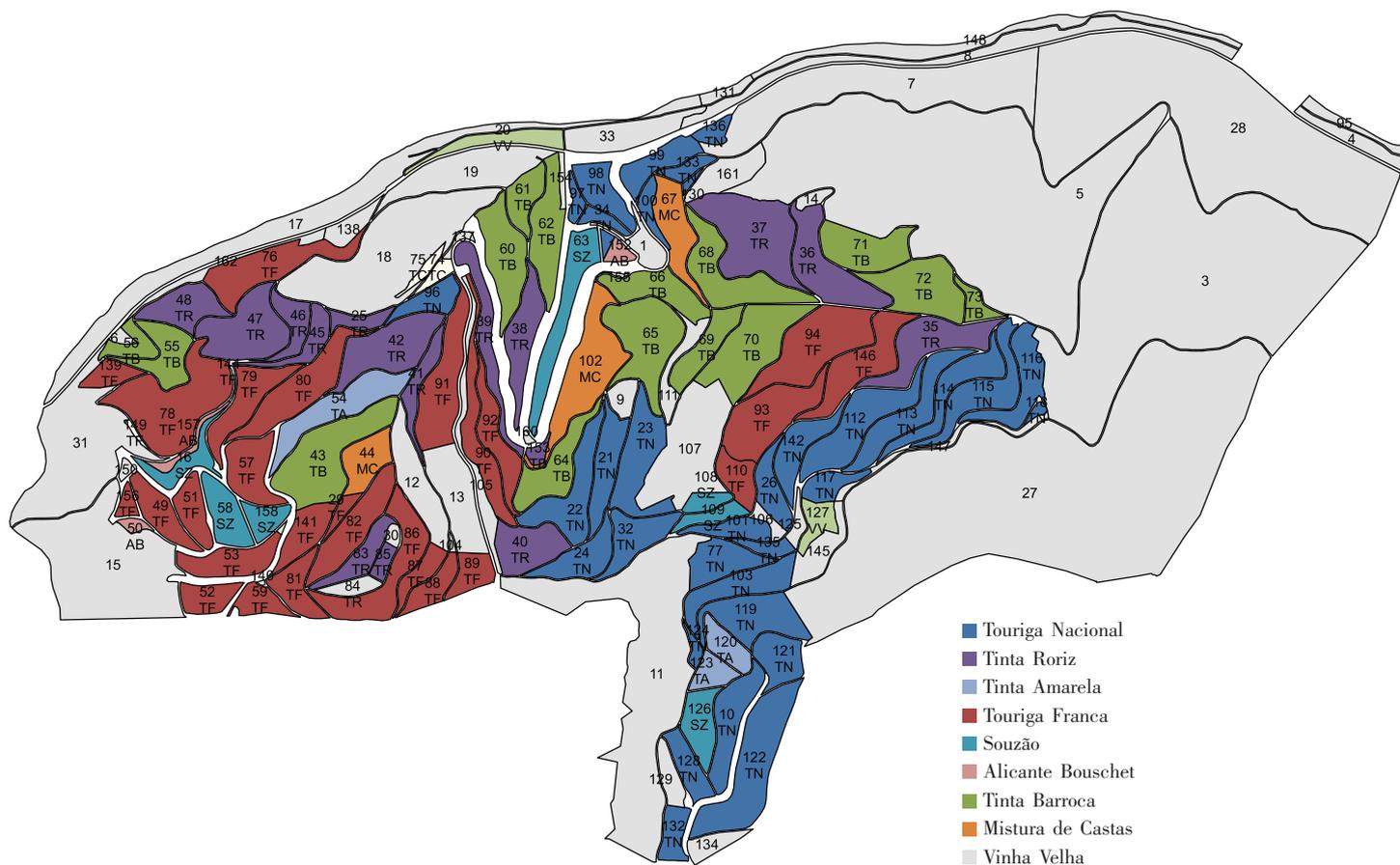
O ciclo vitícola mais tardio e as condições de humidade durante os meses decisivos de abril e maio traduziram-se num vingamento visivelmente reduzido. Isto, na verdade, acabou por ser uma bênção, pois as produções baixas ajudaram a mitigar o stress sob o qual estavam as videiras, permitindo-lhes amadurecer a fruta completamente.

As condições de seca voltaram no verão. As leituras da humidade do solo foram as mais baixas desde que há registo. No Vesúvio, no entanto, apesar de alguns indícios de stress hídrico nas videiras em algumas ocasiões, houve também alguns sinais de esperança significativos. As videiras terminaram mostrando-se surpreendentemente verdes e saudáveis, com muito poucas folhas secas à volta da zona de frutificação. Em resposta às condições de seca, as videiras desenvolveram ramos muito curtos, poucos cachos e pouca folhagem, o que acabou por ajudar as videiras na retenção da água.

Assim, apesar de a humidade do solo ser muito baixa, as videiras foram capazes de amadurecer perfeitamente os seus pequenos cachos de uvas, produzindo pequenas quantidades de um vinho concentrado e equilibrado. Os muitos microclimas do Vesúvio garantem que, todos os anos, os vinhos produzidos nesta propriedade alcancem o necessário equilíbrio, complexidade e elegância.



OS VINHOS DO PORTO QUINTA DO VESÚVIO  
SÃO PRODUZIDOS PELO MÉTODO DE PISA  
TRADICIONAL NOS OITO MAGNÍFICOS LAGARES  
DE GRANITO DA QUINTA: UMA TRADIÇÃO SEGUIDA,  
DE FORMA ININTERRUPTA, DESDE 1827.



### NOTA DE PROVA

O Porto Vintage Quinta do Vesúvio 2012 é de uma cor púrpura-preto profunda, opaca no copo, cor indicadora de um vinho voluptuoso, um “block-buster”. Denota opulência no nariz, com a riqueza e os aromas de amora madura da predominante Touriga Nacional. Estes aromas são equilibrados pela particular mineralidade e perfume floral da Touriga Franca. Tem boa estrutura e taninos macios. A Tinta Amarela confere ao vinho um paladar de sensação suave e aveludada.

### COMPOSIÇÃO VARIETAL:

- Touriga Nacional – 60% (Blocos 98, 99, 100, 135)
- Touriga Franca – 25% (Blocos 79, 80)
- Tinta Amarela – 10% (Bloco 54)
- Sousão – 5% (Bloco 58)

### BAUMÉ

3,8

### ENÓLOGOS

Charles Symington e Mário Natário

### A VINDIMA

A vindima começou no Vesúvio a 12 de setembro, cerca de 10 dias mais tarde do que a média. Isto deveu-se, em parte, ao facto de as condições de seca terem ocasionado um padrão de maturação muito pouco homogéneo. A baixa precipitação e o conseqüente stress hídrico traduziram-se em maturações lentas.

As produções foram muito baixas, com uma média para o ano de 0,91 kg de uvas por videira, em comparação com a média histórica de 1,29 kg por videira, o que representa uma diminuição de 30% na produção total. Esta colheita mais reduzida melhorou a qualidade dos bagos que conseguiram amadurecer, tendo dado, em conseqüência, uvas de uma concentração impressionante.

A vindima iniciou-se com as parcelas de Touriga Nacional próximas ao rio e perto da casa, no Vale da Escola. Estas uvas amadureceram mais cedo devido à menor altitude da sua localização. Estas pequenas parcelas, com os números 98, 99, 100 e 135, constituem 60% do lote final do Porto Vintage Vesúvio 2012. Os vinhos feitos a partir da casta Touriga Nacional foram muito concentrados, concedendo excelente estrutura ao lote final, algo característico desta variedade. As produções foram muito baixas, com apenas 780 gramas de uva por videira.

A vindima foi interrompida pela chuva que caiu na parte final de setembro. Charles Symington, director de Enologia da Quinta do Vesúvio, decidiu esperar que a concentração e o equilíbrio voltassem às uvas que estavam ainda por vindimar, em particular na Touriga Franca. Esta aposta deu resultados extraordinários. A apanha da Touriga Franca teve lugar na primeira semana de outubro, nas parcelas orientadas a oeste, com os números 79 e 80, e sob condições absolutamente ideais. A produção foi de 960 gramas de uva por videira. Cabe realçar que, de facto, o Douro apresenta alguns dos rendimentos mais baixos do mundo.

O vinho final inclui 10% da casta Tinta Amarela, do bloco 54, uma vinha velha com videiras com mais de 40 anos de idade, que sempre produzem excelentes vinhos – vinhos com taninos macios, aroma de chocolate preto e aveludados na boca. A casta Sousão, do bloco 58, com videiras jovens plantadas em 2009, constitui os restantes 5% do vinho final.