



1.640 CAIXAS DE 12/75CL · 4% DA PRODUÇÃO TOTAL DA QUINTA



Considerada uma das mais magníficas propriedades do vale do Douro, a Quinta do Vesúvio é a última das grandes quintas na região que produz os seus vinhos do Porto exclusivamente pelo método da pisa em lagares de granito — uma tradição ininterrupta desde a construção da adega em 1827.



Adega da Quinta do Vesúvio, erguida em 1827 nas margens do rio Douro

A PROPRIEDADE

Desde que adquiriu a Quinta do Vesúvio em 1989, a família Symington tem trabalhado para recuperar a reputação lendária da propriedade. Recorrendo à sua considerável experiência vínica no Douro, que atravessa cinco gerações, a família efetuou substanciais investimentos na vinha. Ao longo das últimas três décadas, a Quinta do Vesúvio construiu uma reputação mundial como produtor de grandes Portos Vintage (de uma só propriedade) e, mais recentemente, de refinados vinhos tintos Douro.

Preservamos fielmente a tradição da pisa em lagares de granito. Em cada vindima, a impressionante adega do Vesúvio enche-se com o som de 50 pessoas a pisar nos lagares.

AS VINHAS

A Quinta do Vesúvio está localizada no Douro Superior, a mais quente e seca das sub-regiões da demarcação do Douro com apenas 470mm de precipitação anual. A grande escala da propriedade (326 hectares) e a orografia montanhosa, resultam em orientações variadas, com predominância de norte e noroeste, uma vez que se situa na margem esquerda (sul) do Rio Douro.

A vinha está disposta em cotas variadas, que vão desde os 110 aos 500 metros acima do nível do mar. Estas duas variáveis — exposição e altitude — constituem importantes características do *terroir* da propriedade e, no seu conjunto, resguardam a vinha de calor excessivo.

As vinhas maduras, nomeadamente da seção do Vale Da Teja na propriedade, datam da década de 1970 e dão um contributo vital aos vinhos nos anos que apresentam maiores desafios. Estas vinhas têm sistemas radiculares bem desenvolvidos o que lhes permite aceder às reservas de água alojadas no subsolo, dando-lhes assim a imprescindível sustentação nos meses quentes do verão. Contribuem para a incrível complexidade e estrutura dos vinhos Quinta do Vesúvio.



A vindimar Touriga Nacional na Quinta do Vesúvio durante a vindima de 2019



A vindima nas parcelas do Vale da Teja (Vesúvio) em setembro de 2019

O ANO

Temperaturas de verão mais moderadas, sem ondas de calor (como temos tido em anos recentes) e chuva no momento certo — mesmo antes e a meio da vindima —, foram determinantes para moldar um ano muito bom.

Charles Symington, outubro de 2019

Tivemos um inverno e primavera invulgarmente secos e chegámos ao verão com as vinhas a precisar de água para sustentar as maturações. Contudo, esta falta de chuva entre maio e final de agosto foi contrabalançada por condições de verão mais frescas. Por exemplo, em junho as temperaturas no Vesúvio andaram 4°C abaixo da média para o mês. Este cenário favoreceu uma boa evolução da fenologia, embora fosse evidente que mais chuva seria necessária para assegurar a progressão das maturações. Aguaceiros ‘de encomenda’, no dia 25 de agosto, tiveram o efeito benéfico quase imediato de recuperar o atraso nas maturações, subindo os teores de açúcar para uns desejáveis 14° de Baumé.

A vindima arrancou no Vesúvio no dia 9 de setembro com as castas mais precoces. No dia 21, a coincidir com o equinócio, tivemos mais chuva — um carregamento de água perfeito para a evolução harmoniosa da Touriga Franca e afinação final da Touriga Nacional. Fizemos uma pausa para permitir a hidratação das vinhas e retomamos a vindima no dia 23, com a promissora Touriga Nacional, plenamente amadurecida e com bagos compactos a indicar boa concentração.

A mais tardia Touriga Franca começou a ser vindimada desde finais de setembro/princípios de outubro, tirando proveito de céus limpos e temperaturas moderadas. Entrou na adega em excelentes condições, com a fenologia no ponto, embora com um pouco menos de concentração do que a Touriga Nacional. Os lagares deixavam a promessa de boa cor e aromas expressivos e era evidente que estavam a nascer vinhos muito bons. Frescura e vitalidade, em contraste com a concentração dos anos recentes, são a assinatura deste ano. As produções estiveram mais próximas do normal depois das colheitas excepcionalmente curtas e seguidas de 2017 e 2018.



O VINHO

NOTA DE PROVA

Típicos aromas de groselha preta e rosmaninho com notas de funcho, cuja fragrância é frequentemente transportada pela brisa nas vinhas do Vesúvio. Na boca, o vinho proporciona ricos sabores de frutos pretos, opulentos e sedosos, embora com volume substancial e estrutura poderosa. Taninos muito polidos proporcionam um final de boca longo e luxuoso.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol.

Acidez total: 4,6 (g/l)

Baumé: 3,96°

pH: 3,66

Engarrafado: Maio, 2021 (sem filtração)

Enólogos: Charles Symington e José Luís Cavalheiro

COMPOSIÇÃO DE CASTAS

TOURIGA NACIONAL: 35% | TOURIGA FRANCA: 33% | ALICANTE BOUCHET: 18%
VINHAS VELHAS: 8% | TINTA AMARELA: 6%

QUINTA DO VESUVIO

Vineyard Layout · *Disposição da Vinha*

