



1.710 CAIXAS (12 x 75cl) - 4% DA PRODUÇÃO TOTAL DA QUINTA DO VESÚVIO EM 2022



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.



O piso térreo da adega do Vesúvio onde se guardam os vinhos

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 Quinta do Vesúvio, desde a margem oposta do rio Douro

O ANO

A vindima de 2022 será lembrada pelas condições difíceis que testaram a resiliência das nossas vinhas até ao limite, bem como a nossa capacidade de nos adaptar a uma nova realidade. Mostrou-nos que as nossas vinhas conseguem ter um bom desempenho, com menos água e com temperaturas mais elevadas – mais do que alguma vez imaginámos.

Charles Symington, outubro de 2022

O ciclo de crescimento de 2022 foi um dos mais desafiantes no Douro, com os três meses que antecederam a vindima estando entre os mais quentes e secos alguma vez registados. Na Quinta do Vesúvio houve uma quebra de 66% na precipitação – face à média de 30 anos – entre novembro 2021 e agosto de 2022. O país registou o mais quente mês de julho desde 1931, e a mais alta temperatura alguma vez sentida em Portugal registou-se nesse mês, precisamente no Douro – no Pinhão: 47°C.

Apesar dos cachos e bagos serem mais pequenos que o habitual, ficámos surpreendidos com o bom desempenho da vinha, apesar das condições extremas.

Começámos a pisa nos lagares de granito da adega da Quinta do Vesúvio no dia 29 de agosto, após um hiato de dois anos – em resultado da pandemia. Nunca na história desta grandiosa propriedade se tinha começado a pisar uvas na adega em agosto.

Iniciámos a vindima nas castas mais temporãs: Alicante Bouschet, Tinta Amarela, Sousão e Tinta Barroca. Embora com níveis de acidez mais baixos, os mostos nos lagares apresentavam boa cor.

O ponto de viragem chegou em setembro com um abaixamento das temperaturas, o que favoreceu a evolução gradual das maturações. Começámos a vindimar a Touriga Nacional, casta determinante, e foi com alívio que vimos o seu bom desempenho, com os mostos a mostrarem cor profunda e Baumés moderados (13°). Esta casta foi estruturante no lote de Porto Vintage 2022 da Quinta do Vesúvio.



Patamares de vinha na Quinta do Vesúvio



O VINHO

NOTA DE PROVA

O Porto Vintage Quinta do Vesúvio 2022 apresenta aromas florais de rosmaninho e esteva e possui sabores suculentos de frutos vermelhos e pretos, equilibrados por taninos finos que proporcionam elegância e postura irrepreensíveis. Apresenta grande vitalidade e frescura com um final longo e sedutor.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol.
Acidez total: 4,70
Baumé: 4,10°
pH: 3,63
Engarrafado: Maio, 2024 (sem filtração)
Enólogos: Charles Symington e José Luís Cavalheiro

COMPOSIÇÃO DE CASTAS

TOURIGA NACIONAL: 45% | TOURIGA FRANCA: 33% | ALICANTE BOUSCHET: 22%

QUINTA DO VESUVIO

Vineyard Layout · *Disposição da Vinha*

