



B.I. do vinho

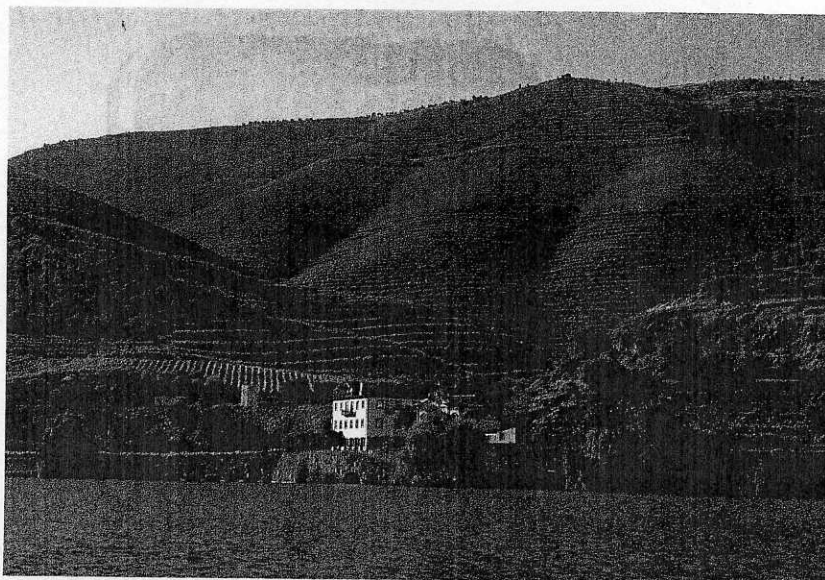
Nome completo: Porto Vintage, Quinta do Vesúvio, 2003, Douro, Portugal
Proprietário: Família Symington
Produtor: Sociedade Agrícola da Quinta do Vesúvio Lda.
Enólogos: Peter Ronald Symington e Charles Symington (pai e filho)
Castas: 44% touriga nacional, 23% touriga franca, 18% vinha velha e 15% tinta barroca

Grupo de análises:

Alcool volumétrico – 20 %
pH – 3,67
Acidez total equivalente em ácido tartárico – 4,58 g/l
Açúcar residual – 4,1 Baumé.
SO2 total no momento do engarrafamento – 90 mg/l

passou para 85 ha, em 1988. É necessário termos presente o que representou todo este esforço numa região praticamente inacessível e com poucos recursos. Foi uma obra gigantesca e vanguardista, sem paralelo no Douro e no país, e que, com os critérios economicistas actuais, provavelmente nunca teria sido levada a cabo. Em 1973, com a construção das barragens no Douro, muitas das melhores vinhas do Vesúvio foram submersas, pois situavam-se nas margens do rio. A quinta manteve-se na posse dos descendentes de D. Antónia até 1989. Nesse ano a família Symington comprou-a aos 18 co-proprietários.

Entre 1990 e 1991, foram plantadas cerca de 80.000 novas cepas. A área actual da quinta é de 325 ha, com 141 ha de vinha da classe A. As novas plantações têm, em média, dez anos e as vinhas velhas 30 a 40 anos. Possui, actualmente, 374.672 cepas. Todas as uvas são colhidas à mão. A exposição, predominante, é noroeste. A touriga nacional ocupa 33,8 por cento da área plantada, a tinta barroca 19,6 por cento, a touriga franca 18,5, a tinta roriz 17,8, a tinta amare-

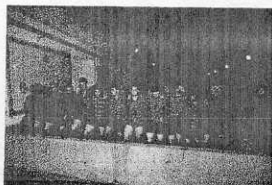


Dica

■ Acompanhe este néctar com bolachas revestidas a chocolate ou "wafers" de chocolate e/ou avelã. Acolita na perfeição morangos doces e maduros envolvidos por "chantilly" ou "mousse" de morangos.

Bibliografia

- Liddell, Alex e Price, Janet, As Quintas do Vinho do Porto, Quetzal Editores, Lisboa, 1992
- Literatura actual da Quinta do Vesúvio (folhetos)
- Visconde de Vila Maior, O Douro Ilustrado, Álbum do Rio Douro e do Paiz Vinhateiro, Livraria Universal de Magalhães e Moniz, Porto, 1876
- Monteiro, Manuel – O Douro, Edições Livro Branco, Porto, 1998 (fac-símile da edição de 1911).



la três por cento, o sousão 1,6, o tinto cão 0,3 e as vinhas velhas, com castas tradicionais misturadas, 5,4 por cento. Os oito lagares originais de granito foram dotados de um sistema amovível de refrigeração em inox, para permitir fermentações com controlo de temperatura entre 28 e 30° C, ficando com capacidade de 24 pipas de mosto e necessitando entre 40 a 50 pisadores por lagarada. A antiga azenha passou a cave com temperatura controlada para envelhecimento dos vinhos. A Quinta do Vesúvio só comercializa vintages seguindo rigorosos critérios de selecção.

O vinho que hoje provamos é o Vintage Quinta do Vesúvio, 2003, em amostra de casco. A idade média das vinhas que lhe deram origem é de 22 anos. A vindima manual decorreu entre 15 de Setembro e 2 de Outubro. O vinho foi cem por cento vinificado com leveduras selvagens, em lagares com pisa a pé e controlo de temperatura. Foi fortificado com adição de aguardente aos 8° Baumé. Os componentes do lote final estiveram 18 meses em tonéis de carvalho. Após trasfega foi lotado sem filtragem. O engarrafamento decorreu de Maio a Junho de 2005 e foram produzidas 30.000 garrafas de 0,75 l, em caixa individual de madeira de carvalho.

comporceto@oIndependente.pt

vinho 100%