



QUINTA DO VESÚVIO
PORTO VINTAGE 2024

QUINTA DO VESÚVIO PORTO VINTAGE 2024



A CASA DA QUINTA DO VESÚVIO E O SEU APRAZÍVEL JARDIM



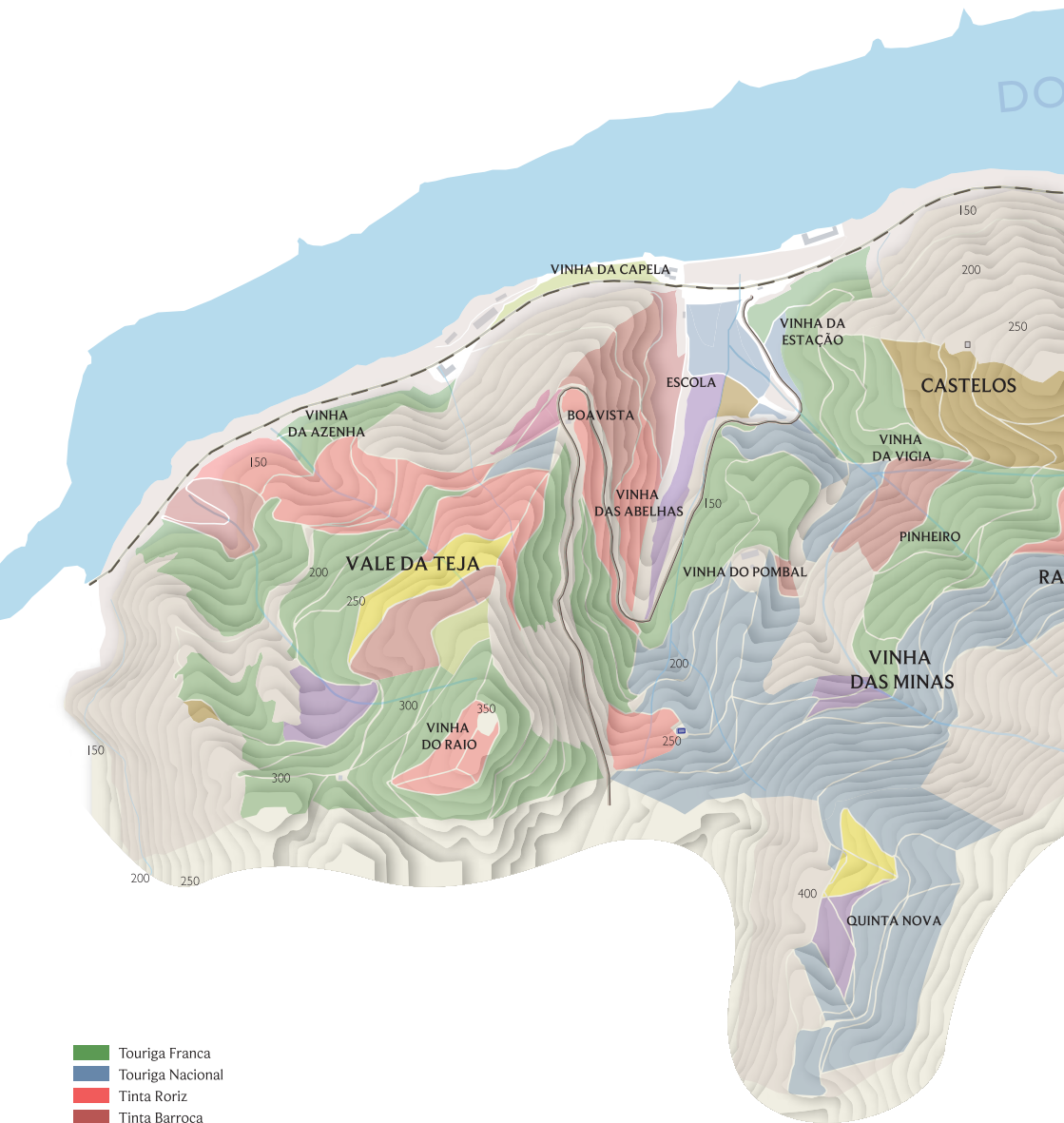
1.510 caixas · 4% da produção do Vesúvio em 2024

O Quinta do Vesúvio 2024 capta a essência desta propriedade icónica: complexidade extraordinária, equilíbrio perfeito entre finesse e poder, e a combinação cativante de elegância e estrutura. O 2024 destaca-se como uma expressão excecional que demonstra porque a Quinta do Vesúvio é conhecida como a “Rainha do Douro”.

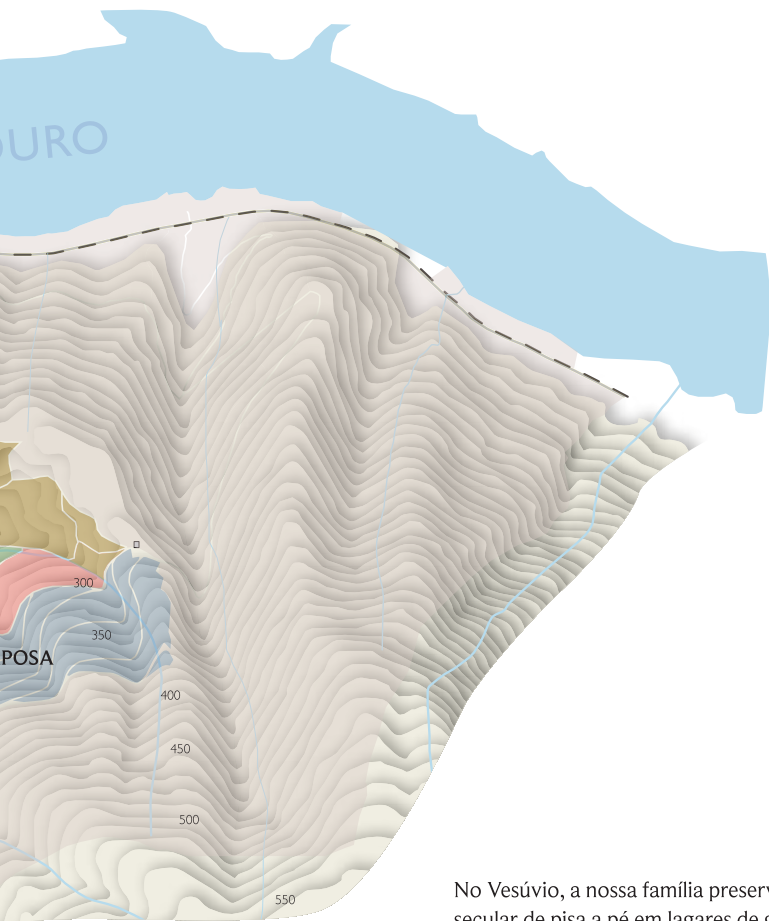
Quinta do Vesúvio

A Quinta do Vesúvio distingue-se pela sua beleza intemporal e forte sentido de lugar — uma das mais magníficas propriedades do Douro. Situada no distante Douro Superior, a impressionante escala da propriedade (326 hectares) e a sua orografia acidentada permitem vinhas com múltiplas exposições, predominantemente a norte e noroeste, situadas entre os 110 e 500 metros de altitude. Estas variáveis — exposição e altitude — estão entre as características definidoras do terroir da propriedade e, em conjunto, resguardam a vinha dos excessos do calor estival, apesar das condições exigentes do Douro Superior.

QUINTA DO VESUVIO



- Touriga Franca
- Touriga Nacional
- Tinta Roriz
- Tinta Barroca
- Alicante Bouschet
- Sousão
- Tinta Amarela
- Tinto Cão
- Field Blend



No Vesúvio, a nossa família preserva fielmente a tradição secular de pisa a pé em lagares de granito. Em cada vindima, a impressionante adega bicentenária do Vesúvio enche—se com o som de cerca de 50 pisadores a trabalhar os lagares. Esta propriedade icónica é uma das últimas a manter a pisa a pé numa escala tão significativa, resultando em vinhos de complexidade excecional e extraordinário potencial de envelhecimento.

As vinhas de idade considerável da propriedade, na zona do Vale da Teja, datam da década de 1970 e constituem um contributo fundamental para os vinhos. O sistema radicular bem desenvolvido destas videiras permite—lhes captar água em profundidade no subsolo, garantindo a hidratação necessária durante as condições mais severas do verão. Estas vinhas contribuem para a incrível complexidade e estrutura dos Porto Vintage da Quinta do Vesúvio.

A vindima de 2024

2024 foi um ano excecional na Quinta do Vesúvio. As condições moderadas ao longo do ciclo vegetativo proporcionaram maturações graduais, favorecendo bom equilíbrio entre os açúcares, acidez e a componente fenólica — condições que permitiram aos diversos terroirs da propriedade expressarem-se plenamente.

A casta que mais se destacou em 2024 foi a Touriga Franca (a par da Touriga Nacional), sendo muito bem-sucedida na Quinta do Vesúvio. Não surpreende, por isso, que represente o maior componente — quase metade — do lote final do Porto Vintage Vesúvio. Trata-se da maior proporção de Touriga Franca num Porto Vintage do Vesúvio nos últimos anos.

A Touriga Franca é um dos mais fiáveis barómetros da qualidade da vindima e mostra-se no seu melhor quando as condições permitem maturações graduais e equilibradas. Em anos recentes, mais desafiantes, a Franca tem frequentemente ficado aquém do esperado devido a eventos meteorológicos erráticos — normalmente uma combinação de calor excessivo e precipitação fora de tempo antes e durante a vindima. Sendo a casta de maturação mais tardia, é também a mais vulnerável ao tempo instável que frequentemente surge com a aproximação do equinócio de outono. Em 2024, a Franca atingiu finalmente o seu pleno potencial.



A PISA TRADICIONAL NO VESÚVIO



A ADEGA DO VESÚVIO, JUNTO AO RIO DOURO

Em 2024, Charles Symington dispôs de uma ampla paleta de opções provenientes dos diversos micro—terroirs da propriedade. Selecionou componentes de nada menos do que cinco parcelas de vinha amplamente distribuídas pela propriedade, abrangendo múltiplas exposições, altitudes e múltiplas castas de diferentes idades. O magnífico Quinta do Vesúvio 2024 é composto por vinhos provenientes do ponto mais elevado da propriedade, a Quinta Nova (Touriga Nacional); das plantações de Touriga Franca com cerca de 50 anos no Vale da Teja; do Alicante Bouschet maduro da Vinha dos Castelos; da Touriga Franca das zonas mais baixas da Vinha da Estação; e de outra parcela de Touriga Nacional proveniente da Vinha das Abelhas. É esta diversidade que proporciona uma extraordinária amplitude de escolha para produzir o melhor vinho possível.

Nota de prova

Aromas sedutores e exuberantes que combinam fruta vermelha e preta, um toque de especiarias herbais e subtis notas de azeitona preta, bem como sugestões de pinheiro, chão de floresta e rosmaninho silvestre. O paladar é cativante, repleto de sedutora fruta silvestre, com acidez vibrante e taninos de grão firme que proporcionam um contraponto equilibrado à fruta luminosa e aveludada. A estrutura, bem construída, é firme mas elegante, tornando o vinho irresistível para apreciar jovem, ao mesmo tempo que revela grande capacidade de evolução em garrafa. Um Vesúvio generoso e envolvente, que combina complexidade e refinamento.

PROVENIÊNCIA

- Quinta Nova
- Vinha da Estação
- Vale da Teja
- Vinha dos Castelos
- Vinha das Abelhas

CASTAS

- Touriga Franca: 47%
- Touriga Nacional: 30%
- Alicante Bouschet: 13%
- Sousão: 10%

ESPECIFICAÇÕES DO VINHO

- Álcool — 20% vol. (20°C)
- Acidez total — 4,80 g/l
- Baumé — 4,20
- Engarrafado em maio de 2026, sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, José Luís Cavalheiro