

QUINTA DO VESÚVIO

## PORTO EMBLEMÁTICO

Quando se fala dos vinhos de Portugal, surge sempre em lugar de destaque e muito justamente o vinho do Porto, verdadeiro ex-libris da realidade vínica nacional.

A fama do nosso país confunde-se muitas vezes com a do vinho do Porto e a história deste está intimamente ligada à História de Portugal, sobretudo desde o século XVII para cá. Vejam, por exemplo, que durante as invasões francesas Portugal conseguiu os créditos necessários para a reconstrução porque deu em Londres, a praça que conduziu o empréstimo, garantias reais que eram, nem mais nem menos, vários milhares de pipas de vinho do Porto!

Ora hoje em dia, este mesmo vinho do Porto, que está melhor que nunca, pujante e cheio de novidades, acaba de lançar no mercado o Vintage de 2003 que foi, desta feita, uma declaração universal. De vez em quando, em média umas três vezes por década, as casas do vinho do Porto fazem declaração de Vintage porque têm um vinho de uma qualidade extraordinária. Como nem sempre as mesmas firmas têm dessa qualidade, umas declaram Vintage e outras não. Desta vez esta declaração foi universal, is-

to é, todas as casas declararam Vintage, o que diz muito em relação à qualidade do Vintage deste ano de 2003. A família Symington também o fez nas suas várias firmas, mas eu selecionei este Quinta do Vesúvio que está disponível desde a Primavera de 2005.

O Quinta do Vesúvio Vintage 2003 foi elaborado nos oito lagares de granito da propriedade, preservando uma tradição que remonta a 1827, data em que a imponente adega foi construída. Uma equipa de cinquenta pisadores trabalhou nos lagares segundo o processo clássico.

Como já é habitual no Vesúvio, procedeu-se a uma rigorosa selecção dos melhores vinhos para constituição do lote final de Porto Vintage, o que para 2003 correspondeu a 2500 caixas. São vinhos com o aroma perfumado de violetas, característico desta propriedade e, no paladar, encontramos



aromas opulentos de groselha preta e amoras. A estrutura firme e poderosa sugere grande longevidade.

Temos neste vinho Porto um néctar excelente para acompanhar queijos fortes, doces de chocolate, charutos, etc.

Encontra-o à venda nas boas garrafeiras e nos restaurantes de grande classe. O preço ronda os 55 euros cada garrafa.

Até para a semana, com outros vinhos. «

**Vasco d'Avillez**  
ENOFILO