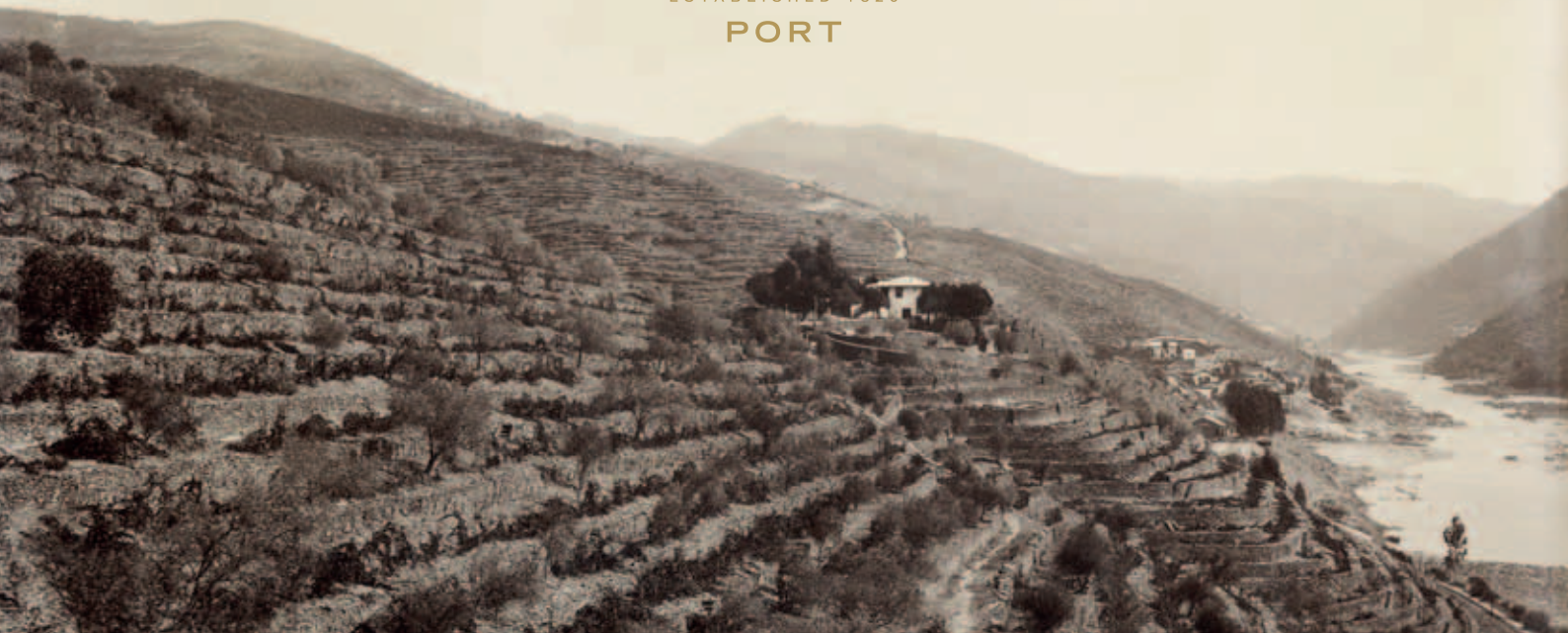


W. & J.
GRAHAM'S
 ESTABLISHED 1820
 PORT



SIX GRAPES OLD VINES – EDIÇÃO ESPECIAL

- EDIÇÃO LIMITADA DE 500 CAIXAS. PRODUZIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DE VINHAS VELHAS. -

SPECIAL OLD VINES EDITION



“SIX GRAPES”
 PORT

O Símbolo Intemporal da Excelência

O símbolo do Six Grapes, as seis uvas, tem origem no século XIX, como um código usado pela W & J Graham para identificar as pipas que continham os melhores vinhos produzidos em cada colheita. Assim, as seis uvas indicavam a excelente qualidade desses vinhos, os quais tinham sido considerados como tendo o potencial para ser engarrafados como vinhos do Porto Vintage. No início de 1900 decidimos pela primeira vez engarrafar e comercializar um vinho selecionado cuidadosamente a partir desses “lotes”, com o nome de “Six Grapes”. Em 1936, o Six Grapes foi servido na primeira classe da viagem inaugural do transatlântico Queen Mary, máximo expoente do transporte de luxo na época.

Mais de cem anos depois da famosa imagem do Six Grapes ter sido usada pela primeira vez numa garrafa de vinho do Porto de qualidade, os enólogos da W & J Graham, Charles Symington e Henry Shotton, decidiram engarrafar uma pequena quantidade de um vinho especial, produzido exclusivamente a partir das vinhas mais velhas das cinco quintas da Graham's.

A apresentação desta edição especial apelidada de Porto Six Grapes Old Vines presta homenagem ao rótulo original do Six Grapes que ajudou a tornar o vinho famoso há tantos anos atrás. Este vinho apenas estará disponível em quantidades muito limitadas.

Cinco Quintas no Vale do Douro

O vinho do Porto Graham's provém de cinco quintas, todas elas pertencentes à empresa ou a membros da família Symington, quem detêm e gerem a Graham's desde 1970. Estas cinco propriedades vinícolas são: a Quinta do Tua e a Quinta da Vila Velha, no Cima Corgo; a Quinta do Vale de Malhadas, no Douro Superior; a Quinta das Lages, no famoso vale do Rio Torto e, finalmente, a principal propriedade da Graham's, a Quinta dos Malvedos, localizada do outro lado do Tua, no coração do vale do Douro.

Em todas estas quintas temos preservado parcelas de vinhas velhas, plantadas com mistura de castas. As videiras mais novas foram plantadas no início da década de 1980, mas muitas outras datam de inícios das décadas de 1960 e 1970, pelo que, com frequência, têm mais de 40 anos. Estas maravilhosas videiras, retorcidas pela idade, dão rendimentos baixíssimos e produzem cachos pequenos e compactos, de uvas com imensa concentração e complexidade. Em média, uma videira velha produz pouco mais de 100 gramas de uvas e, em alguns anos, as videiras mais velhas produzem ainda menos do que isso.

		LITROS VIDE		VINHO CARRI	
A	C	A	C	M	Q
16	0	104	0	11	801
1	0	203	0	3	182
3	0	1120	0	231	
1	0	1571	0	573	
2	0	20	0	24	
1	0	140	0	1	13
1	0	20	0	324	
		1573		17	131
10	0	100	0	5	120
1	0	102	0	1	102
1	0	11	0	206	
1	0	1225	0	116	
1	0	517	0		

LIVRO DE LOTE (DETALHE)



Vinhas Velhas

No decurso da sua longa vida, as videiras das vinhas velhas da Graham's desenvolveram um extenso sistema radicular que atinge mais de 6 metros avançando pelo solo xistoso do Douro. Ao mesmo tempo que produzem rendimentos muito baixos, as vinhas velhas obtêm nutrientes que as videiras mais novas não conseguem alcançar, resultando em aromas e sabores com uma profundidade e uma concentração adicional: os vinhos expressam, com um poder e uma complexidade únicos, o carácter dos solos xistosos e dos verões quentes e secos do Douro.

Os anos de 2011 e de 2012 foram excelentes no Douro. Em ambos, as nossas vinhas mais velhas produziram vinhos particularmente interessantes. A região do Douro é conhecida por ser uma das regiões vinícolas do mundo com os rendimentos mais baixos. As vinhas velhas da Graham's produzem ainda menos do que a média da região. Nestes dois anos, as vinhas velhas das cinco quintas da Graham's produziram uma média de pouco mais de 1,20 toneladas de uvas por hectare. Com rendimentos tão baixos, é raro conseguir-se obter das vinhas velhas de uma única quinta fruta suficiente para encher um lagar. Por isso, os enólogos da Graham's decidiram-se por uma abordagem diferente: combinar as uvas das vinhas velhas das cinco propriedades de Graham's e selecionar apenas o equivalente a 500 caixas para ser engarrafado como um vinho muito característico.

Estas parcelas distribuídas pelas Quintas da Graham's são um extraordinário testemunho de uma das mais antigas tradições do Douro e da vinificação: pequenas parcelas de vinhas muito velhas, com castas misturadas.

Nota de Prova

Como seria de esperar num vinho produzido a partir de vinhas de produções tão baixas, o Porto Six Grapes Old Vines apresenta uma cor púrpura profunda. Tem complexos aromas florais, cheios de esteva, mentol e anis. A riqueza e o carácter opulento do vinho são perfeitamente equilibrados pela acidez refrescante. Possui excelente estrutura e concentração, com notas minerais que expressam os solos xistosos do Douro, ameixa preta e alcaçuz, tudo complementado por um final macio, aveludado e persistente, resultado dos taninos maduros e de grão fino concedidos por estas vinhas de idade avançada.

Serviço e Guarda

O Porto Six Grapes Old Vines é um vinho ideal para harmonizar com queijo ou sobremesas à base de chocolate ou frutos silvestres. É também perfeito para beber sozinho, depois do jantar, para apreciar a sua complexidade e longo final.

Guardar a garrafa afastada da luz direta, a uma temperatura entre 10 e 15°C. Este vinho destina-se ao consumo imediato: consumir dentro dos 24 meses de compra. Servir ligeiramente fresco, entre 16-18°C. Não é preciso decantar.

