

1950 SINGLE HARVEST PORTO TAWNY



A Graham's, fundada em 1820 por William e John Graham no vale do Douro, vem cultivando ao longo de quase dois séculos a sua reputação como um dos maiores nomes do vinho do Porto. A qualidade do vinho do Porto Graham's assenta nas uvas da mais alta qualidade, as quais provêm principalmente de cinco quintas emblemáticas do vale do Douro: a Quinta dos Malvedos, a Quinta do Tua, a Quinta das Lages e de outras duas propriedades, a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas, detidas de forma particular por membros da família Symington.

O VINHO

Ao longo de mais de sete décadas, várias gerações de enólogos e responsáveis pela elaboração dos lotes acompanharam e cuidaram este vinho incrivelmente raro enquanto envelhecia sossegadamente nas Caves da Graham's, em Vila Nova de Gaia. À medida que a Europa iniciava a lenta reconstrução da sua economia devastada pela Segunda Guerra Mundial, apenas quantidades muito limitadas dos melhores vinhos da colheita de 1950 foram separadas para um envelhecimento de longo prazo. Ao longo do tempo, esses cascos foram usados para criar lotes de outros vinhos e muito pouco chegou até aos nossos dias. Charles Symington decidiu agora lançar apenas metade do último casco. Este vinho excecional é uma celebração da profunda complexidade e equilíbrio que só a experiência pode criar.

RESUMO DA VINDIMA

A temporada de crescimento de 1950 no Douro caracterizou-se, em geral, por condições de tempo moderado, sem nenhum dos picos de calor registados nos últimos anos. Isso abrandou o ritmo do ciclo de crescimento e resultou num início tardio da vindima. Nestas condições, as maturações se desenvolveram de forma gradual e estável, rendendo uvas que apresentaram um incrível equilíbrio entre açúcar e acidez.

Um apontamento nos registos de vindima da família Symington, escrito depois da vindima pelos irmãos Maurice e Ron Symington destaca: «as condições foram sempre as ideais, noites frescas e nunca demasiado quente durante o dia.» Este perfil do ciclo de crescimento, de forma geral fresco, definiu a elegância e a extraordinária frescura que são a característica distintiva dos melhores vinhos de 1950.

ARMAZENAMENTO · SERVIÇO HARMONIZAÇÃO

Sete décadas em cascos de carvalho avinhados deram a este vinho do Porto uma amplitude e complexidade incríveis. É perfeito para beber depois de uma refeição, sozinho e lentamente, como se de uma sobremesa se tratasse. Dada a incrível frescura e concentração do vinho, também combinará perfeitamente com sobremesas à base de nata ou frutos secos. Servir refrescado e, depois de aberto, consumir num espaço de 8 semanas.

NOTA DE PROVA

O centro castanho-avermelhado profundo reflete a incrível concentração do vinho, enquanto a auréola ocre pálida assinala a sua venerável idade. Um esplendor de aromas revela nozes, notas de caramelo macio e mel, açúcar cristalizado, compota de fruta cítrica e fragrâncias de caixa de charuto. A boca voluptuosa — intensa e delicada ao mesmo tempo — desvenda camadas de fruta cítrica rica e pura e caramelo macio, com um resplendor de frescura que proporciona um equilíbrio extraordinário. Agradáveis nuances de folha de tabaco e moça criam um final persistente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20 % vol.
Acidez total: 5,6 g/l
Baumé: 5,3
Contém sulfitos