

QUINTA DOS MALVEDOS PORTO VINTAGE 2006



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

A consistência da qualidade dos vinhos da Quinta dos Malvedos é tal que em anos em que se declara um Vintage clássico, são estes vinhos que formam o componente principal dos vinhos do Porto Vintage da Graham's. Na maioria dos outros anos, os vinhos dos Malvedos merecem serem engarrafados sozinhos, como vinhos de uma só vinha: Porto Vintage Graham's Quinta dos Malvedos.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

Abundantes chuvas de inverno entre dezembro de 2005 e abril de 2006, muito bem-vindas depois da seca de 2004/5. Durante a primavera, o tempo, em geral, foi bom para o abrolhamento e o vingamento, embora ventos fortes tenham afetado o vingamento nas vinhas mais altas. O mês de maio foi o mais quente dos últimos 40 anos, e junho continuou a tendência, até que uma inesperada tempestade de granizo atingiu o Douro:

Junho foi ficando cada vez mais quente até que, na noite do dia 14, uma forte tempestade de granizo atingiu algumas vinhas nas melhores áreas do vale do Pinhão e do vale do Rio Torto. Em aproximadamente 20 minutos de granizo intenso, várias vinhas perderam 30% ou mais da sua produção. As folhas das videiras pareciam ter sido atingidas por balas de espingarda disparadas a curta distância. Muitos cachos de uvas ainda verdes foram parcialmente destruídos. Felizmente, o Douro é constituído por colinas e vales de contornos acentuados, o que acabou por proteger numerosas vinhas, tendo estas sido simplesmente afetadas – e de certa forma beneficiadas – por algumas chuvas oportunas.

Paul e Charles Symington, 16 de outubro de 2006

Julho também foi desagradavelmente quente – a temperatura máxima mais baixa registada no Vesúvio durante todo o mês foi de 37 °C. Agosto começou mais fresco e trouxe algumas chuvas muito bem-vindas em meados do mês. Infelizmente, a partir desse momento, o calor aumentou novamente e se prolongou durante setembro.

Charles definiu a data de início da vindima nas nossas vinhas situadas mais a leste, incluindo a Quinta do Vesúvio, para o dia 11 de setembro. Na Quinta dos Malvedos, da Graham's, a vindima começou no dia 14, no Bom Retiro, da Warre's (no Rio Torto), no dia 18, no Bomfim no dia 21 e na Cavadinha no dia 25 de setembro. Devido à presença de furacões no Atlântico, as condições de tempo foram algo instáveis durante a vindima, mas, felizmente, a precipitação que caiu foi seguida por ventos que atravessaram o vale e secaram os cachos maduros, pelo que não houve danos.

VINIFICAÇÃO

Os Baumés eram bons, entre 12° e 13,5°, e as uvas, em geral, estavam em boas condições, embora algumas estivessem algo passificadas, resultado das condições de tempo quente durante o verão. Passada a primeira semana, que foi muito quente, já não foi necessário arrefecer os lagares na maioria das nossas adegas, pois as uvas chegavam à temperatura ideal de 20 °C a 21 °C.

ENÓLOGOS

Charles Symington
Henry Shotton

ORIGEM · CASTAS

Quinta dos Malvedos, na sub-região duriense do Cima Corgo.
Castas tradicionais do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinta Amarela.

ARMAZENAMENTO E SERVIÇO

Guardar a garrafa na posição horizontal, num local fresco e com temperatura constante. Decantar antes de servir, idealmente algumas horas antes. Um excelente vinho de sobremesa, para desfrutar sozinho ou com sobremesas de chocolate. Combina muito bem com queijos azuis.

NOTA DE PROVA

Cor púrpura profunda, muito jovem para os seus 13 anos de idade. No nariz, poderoso e com grande profundidade de fruta, repleto de camadas de frutas negras em compota, como cassis e amora. Na boca é encorpado e bem estruturado, com sabores complexos de fruta negra e nuances de chocolate preto. Um excelente equilíbrio, combinado com taninos maduros e firmes, dão lugar a um final prolongado e elegante.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 5 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.9
Informação alergénios: Contém sulfitos