

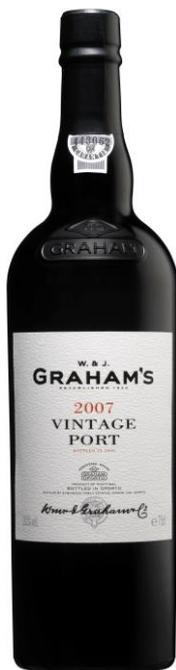
FICHA DE PRODUTO

## GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2007

### GRAHAM'S

Fundada em 1820 por William e John Graham no coração do Vale do Douro, a Graham's desenvolveu ao longo dos anos uma reputação notável como um dos grandes nomes do vinho do Porto.

A excelência dos vinhos do Porto da Graham's está associada à selecção de uvas da maior qualidade, provenientes de cinco quintas consideradas entre as melhores do Vale do Douro. A Quinta dos Malvedos, uma das melhores propriedades do Douro, sempre foi o coração dos Portos Vintage da Graham's, fornecendo uma grande parte das uvas para a sua produção. Ao longo dos anos, a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas (ambas detidas a título particular por membros da família Symington), bem como a Quinta das Lages, têm contribuído para o estilo único da Graham's. A mais recente aquisição, a Quinta do Tua, complementa a Quinta dos Malvedos na perfeição, conferindo aos vinhos do Porto da Graham's uma dimensão adicional.



### O ANO VITÍCOLA

Junho e Julho de 2007 foram meses críticos. Junho foi decisivamente um mês nada estival, com muita humidade a meio do mês. Estas condições aumentaram o risco de problemas com fungos ou infecções secundárias de míldio. Julho trouxe mais precipitação nos dias 15 e 16, o que complicou ainda mais os problemas com os fungos nas vinhas para aqueles que confiaram na sorte. As nossas equipas tiveram que trabalhar sob estas condições extremamente adversas para manter as uvas em boas condições. Teria sido desastroso se o mês de Agosto tivesse sido húmido em vez de apenas fresco, como aconteceu noutras importantes regiões vinícolas europeias. Na verdade, as temperaturas moderadas combinadas com uma boa humidade do solo produzem uvas com uma boa acidez e películas suaves com excelente potencial para a extracção de cor. Em Setembro tínhamos receio que chovesse antes da vindima, o que teria sido um desastre. Felizmente, tal não aconteceu; na verdade, se considerarmos o conjunto da precipitação total para os meses de Setembro e Outubro (apenas 48 mm), podemos constatar que a vindima de 2007 foi a mais seca desde 1985 e acabámos por conseguir uvas em condições perfeitas, com maturações bem equilibradas, tendo a colheita começado 10 dias mais tarde do que é hábito.

### VISÃO GLOBAL DA VINDIMA

O ano de 2007 ficou marcado pelas temperaturas amenas que se fizeram sentir durante a maturação, resultando no amadurecimento gradual das uvas, produzindo vinhos muito equilibrados e elegantes.

### COMENTÁRIOS DA FAMÍLIA

*"Sentimo-nos especialmente gratos por ter encontrado condições quase perfeitas ao longo deste ano vitícola, o que nos permitiu produzir vinhos altamente promissores."*  
Charles Symington, Outubro 2007

### NOTAS DE PROVA

Cor púrpura escura muito sólida e intensa. Intensos aromas florais de violetas e eucalipto dos Malvedos e das Lages; a Touriga Franca confere uma elegância muito especial a este vinho. Frutos muito atractivos e ricos, com sabores de amoras, e excelente textura e firmeza. O vigor puro, o corpo, a complexidade e o equilíbrio deste vinho são o garante da sua longevidade.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)  
Acidez Total: 4.8 g/l ácido tartárico  
Baumé: 4.1

### SUGESTÕES DE SERVIÇO E ACOMPANHAMENTO

Coloque a garrafa de pé algum tempo antes da decantação. Tire a rolha com um movimento contínuo e deixe a garrafa repousar durante alguns momentos. Limpe o gargalo e transfira o vinho cuidadosamente para um decanter limpo, parando somente quando se começarem a notar os primeiros sinais de sedimentação. Pode igualmente utilizar um funil de decantação.

O Porto Vintage 2007 da Graham's é ideal para finalizar qualquer almoço ou jantar. Acompanha muito bem sobremesas à base de chocolate (p.ex. mousse de chocolate) ou todo o tipo de queijos, mas pode ser desfrutado por si só, proporcionando uma experiência única.

### COMENTÁRIOS E PRÉMIOS

• 18 PONTOS (em 20)  
Jancis Robinson, Outubro 2010

• 97 PONTOS (em 100)  
Wine & Spirits, Dezembro 2009

• 95 PONTOS (em 100)  
Wine Enthusiast, Dezembro 2009

• 96 PONTOS (em 100)

*"Cheio e carnudo, repleto de aromas de mirtilo, amora e uvas passas. Encorpado e muito doce, com um final longo e poderoso. Grandioso e succulento, com fruta extremamente madura. Com garra, repleto de classe. Textura de caxemira."*

Wine Spectator, James Suckling, Maio 2009

• 19 PONTOS (em 20)

*"Terrivelmente sedutor, o nariz destapa um perfume arrebatador e inebriante a violetas e amoras, uma pitada de pimenta branca, ameixa e licor de cereja, apregoados por vagas sucessivas de surpresas e alegrias que encham e reconfortam a alma. Macio e sedoso, os taninos, de tão cristalinos e finos, de tão docéis e acariciadores, quase não se adivinham, proporcionando uma textura meiga e aveludada..."*

*Aparenta estar assustadoramente pronto e dócil, embora seja um Vintage pensado para uma longa caminhada no tempo. Assombroso!*  
Guia de Vinhos 2010, Rui Falcão, Outubro 2009

• 98 PONTOS (em 100)

Robert Parker, Agosto 2009

### LINKS E INFORMAÇÃO

Site: [www.grahams-port.com](http://www.grahams-port.com)

Facebook: [facebook.com/grahams.port.wine](https://facebook.com/grahams.port.wine)

Blog: [blog.grahams-port.com](http://blog.grahams-port.com)