

QUINTA DOS MALVEDOS PORTO VINTAGE 2009



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 provenientes da Quinta dos Malvedos é de tal nível que, em anos de declaração Vintage, são eles que entram como principal componente no lote dos Porto Vintage clássicos da Graham's, complementados por vinhos de outras vinhas da Graham's. Na maioria dos outros anos, os vinhos da Quinta dos Malvedos merecem ser engarrafados sozinhos, como vinhos de uma só vinha: Graham's Quinta dos Malvedos Porto Vintage. Charles Symington, diretor de enologia da Graham's, escreveu nas suas notas de vindima de 2009: «O verão muito quente e seco colocou muitos desafios, mas a Touriga Nacional resistiu muito bem, tal como a Tinta Roriz. A Touriga Franca, que costuma ser resistente ao calor, teve um desempenho menos positivo este ano, pelo que a sua contribuição foi menor do que o habitual. Os rendimentos em Malvedos foram os mais baixos desde que entrei na empresa da nossa família em 1995.»

RESUMO DA VINDIMA

2009 foi o terceiro ano consecutivo com tempo seco no Douro. Na Quinta dos Malvedos, em setembro, final dos ciclos de crescimento e de amadurecimento, tivemos 38 % menos chuva do que o normal. Praticamente não choveu durante os meses de julho, agosto e setembro, mas felizmente caíram 35 mm em junho. Isso foi decisivo e demonstrou ser o suficiente para sustentar as videiras ao longo do verão. Embora as temperaturas do verão fossem em geral altas, estiveram ligeiramente abaixo da média durante o mês de julho, o que ajudou a reduzir o stress hídrico das videiras. Inevitavelmente, houve uma quebra nos rendimentos, tendo em Malvedos sido de 50 % menos, com uma média de apenas 540 g de uvas por videira. Isto deu lugar à menor vindima no Douro desde 2000. O lado positivo das condições de tempo seco foi a quase ausência de doenças da videira e os bagos das várias castas chegaram às adegas em excelentes condições. Em Malvedos, a vindima começou a 14 de setembro.

Charles Symington, Douro, outubro de 2009

ENÓLOGOS

Charles Symington, Henry Shotton

ORIGEM · CASTAS

Quinta dos Malvedos, na sub-região duriense do Cima Corgo.
Variedades: Principalmente Touriga Nacional, com proporções menores de Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Amarela.

ARMAZENAMENTO · SERVIÇO HARMONIZAÇÃO

Guardar a garrafa na posição horizontal, num local fresco e com temperatura constante.

Decantar antes de servir, de preferência 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

Centro púrpura-negro, muito profundo, começando a mostrar uma ligeira auréola vermelha escura. Intensamente perfumado, com aromas vivos e expressivos de kirsch e amora. Encorpado e sedutor na boca, com camadas de fruta preta rica e succulenta. Apesar da poderosa estrutura e concentração (reflexo do ano quente), há um toque de frescura omnipresente, o que acentua a vitalidade e o perfil jovem do vinho. Delicioso para beber agora, mas com uma longa vida pela frente.

Sala de provas da Symington, inverno de 2021

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 4.66 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.4°
pH: 3.60
Informação alergénios: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e veganas