

LATE BOTTLED VINTAGE 2011

GRAHAM'S

Desde o início do século XIX que a Graham's desenvolveu ao longo dos anos uma reputação notável como um dos grandes nomes do vinho do Porto. Hoje, os vinhos da casa são produzidos a partir das melhores uvas provenientes de cinco quintas na região do Douro: Malvedos, Tua, Lages, Vila Velha e Vale de Malhadas.

Cada uma destas propriedades goza de uma localização excepcional no Cima Corgo e no Douro Superior, onde a baixa precipitação e os verões longos e quentes reduzem as produções de forma drástica, originando, no entanto, uvas de excelente qualidade. Todos os vinhos provenientes destas propriedades são vinificados em lagares.

Depois da vindima, os vinhos do Porto da Graham's são transportados até às históricas Caves 1890 da Graham's em Vila Nova de Gaia, onde o clima marítimo proporciona condições ideais para o envelhecimento em pipas e balseiros, avinhados muitos dos quais com mais de cem anos.



GRAHAM'S LATE BOTTLED VINTAGE 2011

O ano de 2011 foi excepcional e as uvas, vindimadas à mão, chegaram às adegas em perfeitas condições. A qualidade do fruto permitiu a Charles Symington e a Henry Shotton, os enólogos da Graham's, elaborar vinhos extraordinários, entre os melhores alguma vez produzidos pela empresa.

Na primavera seguinte à vindima, os provadores da casa trabalharam para seleccionar os vinhos que seriam depois engarrafados como Graham's Late Bottled Vintage.

O Graham's LBV 2011 é ao mesmo tempo um reflexo de um grande ano no Douro e de todos aqueles que contribuíram para a sua elaboração, na vinha, na adega, na sala de provas, assim como nas Caves da Graham's.

Enquanto que o Porto Vintage passa dois anos em madeira antes de ser engarrafado, o Late Bottled Vintage estagia entre quatro a seis anos; daí a designação "Late Bottled" (engarrafamento tardio).

Este envelhecimento mais longo propicia a evolução do vinho, pelo que no momento do engarrafamento está pronto a beber, não sendo necessária a sua decantação.

O ANO VITÍCOLA

O ano de 2011 foi de qualidade excepcional. A precipitação no inverno foi baixa e o ciclo de maturação foi mais quente do que o habitual.

No Domingo 21 de Agosto, depois de semanas de seca, caíram 20 mm de chuva sobre as vinhas, ao que se seguiu um pouco mais de chuva a 1 de Setembro. A vindima começou poucos dias depois e continuou sob céu azul durante mais cinco semanas.

Raras vezes o Douro foi contemplado com uma colheita desta qualidade.

NOTA DE PROVA

O Graham's LBV 2011 tem uma cor rubi opaca profunda, com aromas de frutos pretos maduros e discretas notas frescas de hortelã. Encorpado, com sabores de cassis, este vinho tem a complexidade, o equilíbrio e a elegância ímpares da Graham's.

Sala de Provas Symington 2016

SUGESTÕES DE SERVIÇO E ACOMPANHAMENTO

O Graham's LBV 2011 harmoniza perfeitamente com sobremesas de chocolate e com queijos de qualidade, como o Stilton, Cheddar maduro ou queijos de cabra.

A estrutura profunda, os taninos ricos e a boa acidez fazem deste Porto um bom acompanhamento para praticamente qualquer sobremesa; não havendo melhor forma de terminar um bom almoço ou jantar.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20 % vol. (20 °C)

Acidez total: 4,40 g/L (ácido tartárico)

Baumé: 3,7

CRÍTICAS E PRÉMIOS

A Graham's tem um historial inigualável de prémios atribuídos aos seus principais vinhos. O Graham's LBV 2011 foi distinguido com:

- Prata Excepcional: International Wine & Spirit Competition 2016
- Prata: International Wine Challenge 2016
- 90 PONTOS
Wine Spectator, Agosto 2016

"Frutado, com aromas concentrados de cereja preta, tarte de ameixa e violetas, muito bem equilibrados com nuances frescas. Final com notas de chocolate e alcaçuz."

Kim Marcus, Wine Spectator, Agosto 2016

LINKS E INFORMAÇÃO

Website: www.grahams-port.com

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

Blog: blog.grahams-port.com