

W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORT

Porto Vintage Quinta dos Malvedos  
Graham's 2018



## **Porto Vintage Quinta dos Malvedos Graham's 2018**

A Quinta dos Malvedos é o pilar dos Portos Vintage da Graham's desde que foi adquirida em 1890. A propriedade ainda contém grandes áreas de vinha tradicional distribuída por socalcos suportados por paredes de pedra solta, construídas à mão no século XVIII.

### **A PROPRIEDADE**

A propriedade de 160 hectares está particularmente bem situada numa zona de transição entre as regiões de Cima Corgo e Douro Superior, do vale do Douro, tirando partido do melhor de ambas: precipitação razoável e sol abundante. A vinha é predominantemente voltada para o sul e as abundantes horas de luz solar proporcionam um amadurecimento uniforme e completo das uvas, o que resulta em vinhos muito bem equilibrados.

### **O ANO**

O período vegetativo de 2018 foi uma montanha-russa, constituído por uma seca de Inverno, um dilúvio na Primavera e ondas de calor ao longo do período final de maturação. A quantidade média de chuva em março na Quinta dos Malvedos quase triplicou, o que fez o ciclo de crescimento começar mais tarde. Como resultado, as bagas ficaram mais vulneráveis às ondas de calor durante o período de amadurecimento final, quando as temperaturas atingiram 43 °C na propriedade.

A Touriga Nacional beneficiou da humidade adicional no solo e entregou as notas de eucalipto e hortelã exclusivas da propriedade. O Touriga Franca das vinhas mais altas da propriedade, de maturação tardia, prosperou nos dias quentes de colheita e contribuiu com sabores de frutos negros maduros, enquanto o Sousão proporcionou uma frescura maravilhosa.

### **O VINHO**

Estilo típico da Graham's com eucalipto e menta predominante ao olfato, e ainda chocolate preto. Sabor com muita aderência e concentração, com um fim de boca longo, generoso e aveludado.

#### Origem e castas:

Touriga Franca: 50%

Touriga Nacional: 30%

Sousão: 10%

Alicante Bouschet: 10%

#### Especificações técnicas:

Teor alcoólico: 20% v/v (20 °C) Acidez

total: 4,30 (g/l)

Baumé: 3,75

Enólogos: Charles Symington e Henry Shotton