

PORTO TAWNY SINGLE HARVEST 1940



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

Os vinhos do Porto de 1940 são extremamente raros. Durante a Segunda Guerra Mundial, os principais mercados de vinho do Porto praticamente desapareceram. Muitos produtores abandonaram o negócio, enquanto outros diminuíram drasticamente a sua produção. Embora a colheita de 1940 tenha sido menor do que o normal, está registada como uma colheita de uvas de altíssima qualidade. Este vinho fabuloso foi engarrafado depois de ter envelhecido em cascos de carvalho avinhados por quase oitenta anos. O Graham's 1940 é extraordinariamente elegante e equilibrado, um reflexo não apenas da qualidade do vinho original, mas também da perícia e saber-fazer das sucessivas gerações de enólogos da família Symington, proprietária da Graham's. Charles Symington, chefe da sala de provas da Graham's, selecionou dois dos escassos cascos ainda existentes de porto tawny de 1940 para este lançamento único e provavelmente irrepetível.

NOTAS SOBRE A VINDIMA

Em 1940, uma primavera instável no Douro provocou uma diminuição da produção das videiras. Isto até foi benéfico, tendo em conta que o verão que se seguiu foi excepcionalmente seco e o reduzido número de cachos existentes acabou por colocar menos exigências às exíguas reservas de água existentes no solo. Um apontamento nos relatórios de vindima da família Symington desse ano de 1940, escrito por Ron Symington nos inícios de outubro, diz: «A vindima nas nossas Quintas começou a 18 de setembro e o tempo tem se mantido sempre bom. As uvas estão livres de doenças, tem havido pouca ou nenhuma “escolha” (seleção de uva) e os mostos (sumo de uva em fermentação) têm um aspeto muito bom.»

ORIGEM · CASTAS

As uvas usadas para este vinho do Porto provêm principalmente da Quinta dos Malvedos, propriedade da Graham's, mas também de outras vinhas mais pequenas situadas no vale do Rio Tordo, de onde a Graham's se tem fornecido tradicionalmente de uvas da melhor qualidade para os seus vinhos do Porto. As principais castas foram: Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Sousão.

ARMAZENAMENTO · ORIGEM HARMONIZAÇÃO

Oito décadas em cascos de carvalho avinhados deram a este vinho do Porto um incrível aroma, muito característico dos vinhos com vetusta idade, para além de uma amplitude e complexidade que são de tirar o fôlego. Ideal para beber depois das refeições, sozinho, apreciando-o calmamente, como se de uma sobremesa se tratasse. No entanto, dada a sua incrível frescura e concentração, combinará também com uma

grande variedade de sobremesas e queijos selecionados. Idealmente, servir ligeiramente refrescado. Uma vez aberta a garrafa, consumir no prazo de um a dois meses.

NOTA DE PROVA

A cor laranja-castanha profunda reflete a concentração de quase oitenta anos de envelhecimento em casco. Aromas complexos de caramelo, chocolate praliné, açúcar demerara e café torrado são equilibrados por uma extraordinária frescura, o que dissimula as oito décadas em madeira de carvalho avinhada. O paladar é cremoso, sumptuoso e intenso, com um final de boca longo, que oferece camadas e camadas de nozes, compota de cítricos e mel, enquanto notas de chá e tabaco permanecem no copo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20 % vol. (20 °C)
Acidez total: 7,37 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 7,2
Aviso: contém sulfitos