

PORTO TAWNY SINGLE HARVEST 1961



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

Este excecional vinho, de um único ano, reúne os melhores artesãos da longa tradição de enologia da Graham's. O vinho foi produzido principalmente a partir de uvas cultivadas na principal vinha da Graham's, no Douro, no norte de Portugal, a Quinta dos Malvedos. Após o seu primeiro inverno na Quinta, o vinho foi levado para a adega da Graham's, ou "Lodge", que fica muito perto do Oceano Atlântico, em Vila Nova de Gaia, mesmo em frente à cidade do Porto. A influência moderadora da proximidade do mar cria condições ideais para o envelhecimento a longo prazo, resultando em vinhos equilibrados e de grande requinte. O vinho é envelhecido em barricas de carvalho, conhecidas como "pipas", muito velhas e bem temperadas, de modo que o carácter da madeira, durante o período de envelhecimento, só gradualmente é transmitido ao vinho. O resultado é um vinho de extraordinária complexidade e profundidade.

RESUMO DA VINDIMA

Desde o seu início era evidente que esta vindima daria uma pequena colheita, devido aos danos substanciais causados por trovoadas e granizo no início de julho. As temperaturas muito elevadas no Verão também reduziram o rendimento dasvinhas registado em 1961. A vindima começou em meados de setembro e a Quinta de Malvedos da Graham's foi uma das abençoadas com fruta de alta qualidade que deu lagares com boa cor, aromas muito agradáveis e vinhos com grande concentração. Apesar das condições difíceis, tanto a Quinta de Malvedos como a de Lages tiveram resultados muito superiores, dando origem a vinhos com um excelente potencial de envelhecimento.

PROVENIÊNCIA & CASTAS

Quinta dos Malvedos na sub-região do Cima Corgo e Quinta das Lages na zona do Rio Torto. Castas tradicionais do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e vinhas velhas misturadas (*field blends*).

ARMAZENAMENTO · SERVIÇO HARMONIZAÇÃO

O Graham's 1961 Single Harvest é um ótimo acompanhamento para chocolate preto e sobremesas à base de caramelo ou baunilha, embora um vinho com esta idade venerável e complexidade mereça talvez ser apreciado sozinho como sobremesa - por direito próprio. Recomenda-se que o vinho seja servido ligeiramente fresco para o apreciar no seu melhor. Uma vez aberto, o vinho conserva-se em excelentes condições durante um mês.

NOTA DE PROVA

Centro castanho-alaranjado profundo com uma auréola castanho-avermelhada e

belas gradações de âmbar pálido e verde ao longo da borda da superfície do vinho no copo. Extraordinários aromas a maçapão e açúcar demerara, complementados por um toque de mel, uma pitada de caramelo e subtis notas de menta e eucalipto. O incrível paladar cremoso e multifacetado revela sabores finamente texturados de caramelo suave, com um contraponto de citrinos e conservas de alperce e taninos finamente polidos, que sugerem tabaco e chá. Embora sumptuosamente rico e concentrado, há ainda uma frescura notável de uma acidez subtil, quase impercetível, que mantém tudo primorosamente em equilíbrio. Um vinho que exala idade, elegância e requinte.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol. (20 °C)
Acidez total: 6,2 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 5,9°
pH: 3,52
Informação alergénios: Contém sulfitos

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso da garrafa: 790g