

1992 QUINTA DOS MALVEDOS VINTAGE PORT



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.

RESUMO DA VINDIMA

O ciclo vegetativo de 1992 foi marcado por condições de quase seca, que prevaleceram durante os meses de inverno. Felizmente, a precipitação da primavera foi ligeiramente superior à média, tendo favorecido uma boa floração, que decorreu em condições climáticas ideais. Em julho não se registou qualquer precipitação, mas quando as videiras começavam a mostrar sinais de stress hídrico, chegaram algumas chuvas bem-vindas nos dias 7 e 8 de agosto, seguidas de mais chuva certinha durante três dias no final do mês, culminando na maior precipitação de agosto em muitos anos. Este fenómeno transformou as uvas, fazendo avançar as graduações e a maturação fenólica. As produções foram significativamente inferiores aos da vindima anterior, mas produziram-se alguns vinhos muito bons, com as fermentações a mostrarem uma excelente cor e aromas finos.

Peter Symington, Douro, Outubro 1992

ENÓLOGO

Peter Symington

ORIGEM · CASTAS

Quinta dos Malvedos, na sub-região duriense do Cima Corgo.

Variedades: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, 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

Aromas de bosque, com notas subtis e perfumadas de resina de pinheiro, eucalipto e menta, alargando-se a aromas de roseira brava e cassis. No palato, apresenta uma bela textura, com sabores evoluídos de fruta, especiarias apimentadas e taninos finos que sustentam a estrutura. Muito refinado, sofisticado, com classe e elegância. Absolutamente perfeito para beber agora — absolutamente irresistível.

Sala de Provas da Symington, outono de 2023

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 4.50 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.40°
pH: 3.65
Informação alergénios: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e veganas