

## PORTO TAWNY SINGLE HARVEST 1994



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

O ano de 1994 foi extraordinário no Douro, conhecido por produzir um dos vinhos do Porto Vintage do século XX aclamado como clássico. Além dos lotes excecionais escolhidos para serem engarrafados como Porto Vintage, Peter Symington fez uma seleção de outros vinhos extraordinários provenientes da Quinta dos Malvedos e da Quinta das Lages. Reservou estes vinhos para um envelhecimento de longo prazo em cascos de carvalho avinhados, com o propósito de os lançar mais tarde como vinhos do Porto tawny velhos. O filho de Peter, Charles, que se juntou à empresa em inícios de 1995, trabalhou com o pai na seleção dos vinhos, tanto nos destinados ao envelhecimento em garrafa (Vintage) como nos escolhidos para o envelhecimento de longo prazo, em madeira (tawnies velhos e muito velhos). Desde que Peter se aposentou em 2009, foi Charles quem o sucedeu como diretor de enologia e mestre provador, acompanhando a evolução destes vinhos ao longo dos últimos 23 anos. Agora, Charles selecionou 19 cascos que identificou como apresentando uma estrutura e elegância particularmente maravilhosas e que merecem ser engarrafados como Graham's Porto Tawny Single Harvest 1994.

### RESUMO DA VINDIMA

Depois de vários anos excepcionalmente secos, o inverno de 1993/94 foi muito chuvoso, tendo sido recebido com grande alívio, pois as chuvas reabasteceram as tão necessárias reservas subterrâneas de água. Foi algo inestimável devido ao verão muito quente que se seguiria. Um período de tempo fresco e húmido no mês de maio afetou a floração, o que reduziu consideravelmente a colheita final. O verão foi bom e seco, tendo a segunda quinzena de agosto sido particularmente quente, acelerando o desenvolvimento das uvas. Felizmente, setembro foi mais fresco e algumas chuvas refrescantes que caíram durante dois dias em meados do mês foram cruciais para o amadurecimento final das uvas. As uvas estavam em excelentes condições, exibindo uma qualidade extremamente uniforme. Os mostos apresentavam uma cor excelente e profunda, para além de belíssimos aromas florais. Os vinhos dos Malvedos e das Lages, cujas uvas foram pisadas em lagares tradicionais, mostraram enorme potencial desde o início.

### ORIGEM · CASTAS

Quinta dos Malvedos, situada 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 e Tinta Amarela.

### ARMAZENAMENTO · ORIGEM HARMONIZAÇÃO

O Graham's Single Harvest 1994 acompanha fabulosamente chocolate preto, mas também pode ser apreciado sozinho, como se de uma sobremesa se tratasse. Servir ligeiramente refrescado para apreciá-lo no seu melhor. Uma vez aberto, o vinho mantém-se em boas condições durante um mês.

### NOTA DE PROVA

Cor âmbar-acastanhada, incrivelmente intensa e profunda. Aromas de pétalas de rosa, especiarias orientais e mel escuro, revestidos de notas balsâmicas doces e figo seco. Encorpado, ainda com sabores frescos de frutos silvestres azuis e negros. Final com delicados toques de café torrado. Sabores maravilhosamente frescos, muito intensos e persistentes. Mostra excelente estrutura, equilíbrio e elegância.

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20 % vol.  
Acidez total: 4,7 g/L (ácido tartárico)  
Baumé: 4,3°  
Aviso: contém sulfitos