



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.

1996 QUINTA DOS MALVEDOS VINTAGE PORT

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

A precipitação no ano agrícola completo foi de 698 mm, o que está confortavelmente acima da média anual. Isto encorajou um desenvolvimento vigoroso durante as primeiras fases de crescimento das videiras e culminou numa boa floração e vingamento. Apesar de uma primavera amena e húmida, houve pouca incidência de doenças e as boas condições prepararam o cenário para uma colheita grande e saudável. O verão teve temperaturas mais moderadas do que o normal, o que foi positivo, pois funcionou como contraponto à ausência total de chuva entre junho e agosto. O ciclo de maturação foi retardado pelas condições sazonais mais frias, mas isso permitiu uma maturação uniforme e homogénea das uvas e levou a uma vindima bastante tardia, que começou a 23 de setembro. A vindima só terminou a 11 de outubro para permitir que a Touriga Franca amadurecesse completamente, e esta casta produziu os melhores vinhos do ano. Os vinhos são muito aromáticos e frescos.

Charles Symington, Douro, Outubro 1996

ENÓLOGOS

Peter e Charles 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

Muito florais, combinando rosas e esteva (uma flor silvestre comum no Douro) e suaves traços de menta. Aromas muito atrativos de caramelo e rebuçado – definidos e intensos. Complexo e desenvolvido no palato, alia riqueza e opulência a um excelente requinte e elegância, suave como seda. Outros sabores sugerem chocolate, café moça e, no fim de boca, há ligeiros traços de menta e chá. Pronto a beber agora e até cerca de 2030, para desfrutar no seu melhor.

Sala de Provas da Symington, outono de 2023

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 4.50 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.50°
pH: 3.75
Informação alergénios: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e veganas