

PORTO TAWNY SINGLE HARVEST 1997



A Graham's, fundada em 1820 por William e John Graham no vale do Douro, tem vindo a cultivar a sua reputação como um dos maiores nomes do vinho do Porto nos últimos dois séculos. A qualidade do vinho do Porto Graham's assenta nas uvas de qualidade excepcional, que provêm principalmente de cinco quintas emblemáticas do vale do Douro: a Quinta dos Malvedos, a Quinta do Tua, a Quinta das Lages e outras duas propriedades, a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas, detidas a título particular por membros da família Symington.

O VINHO

Este vinho representa o início de uma jornada, de aprendiz a mestre de adega. Celebra o conhecimento profundo da vinha e da mestria da prova, que são requisitos essenciais para a criação dos excecionais vinhos do Porto Graham's envelhecidos, em madeira.

Na altura da vindima de 1997, o atual Diretor de Enologia da Graham's, Charles Symington, era aprendiz do seu pai, Peter. Embora nesse ano se tenham produzido vinhos extraordinários, que foram engarrafados como Porto Vintage, Peter escolheu alguns dos melhores para envelhecimento prolongado em madeira.

Mais de 25 anos depois, Charles selecionou os restantes cascos para uma edição limitada.

RESUMO DA VINDIMA

O período vegetativo de 1997 foi invulgar. Um inverno incrivelmente frio trouxe a neve ao vale do Douro, sucedido de um tempo quente e seco fora de época, em fevereiro e março. As temperaturas elevadas que antecederam a vindima permitiram um excelente período final de amadurecimento, o que resultou num ano de baixos rendimentos mas de concentração e equilíbrio incríveis.

ARMAZENAMENTO · SERVIÇO HARMONIZAÇÃO

O Graham's 1997 Single Harvest é um acompanhamento fabuloso para sobremesas cremosas ou de frutos secos, tais como crême brûlée ou tarte de amêndoa. Também é delicioso quando desfrutado sozinho após uma refeição, uma sobremesa de mérito próprio. Recomenda-se servir o vinho fresco. Depois aberto, desfrute por 6 a 8 semanas.

NOTA DE PROVA

Centro castanho-alaranjado profundo
Com auréola em tons de cobre intensos.
Aromas de compota de marmelo com traços de baunilha e caramelo suave, bem como notas de mel e passas. O envelhecimento em madeira reflete-se nas delicadas notas de amêndoa e maçapão. Em segundo plano, é ligeiramente perceptível um apeloativo elemento fumado.

Os sabores de frutos vermelhos intensos, complementados pelo envelhecimento em casco mas repletos de frescura e vitalidade, associados a uma acidez cítrica subjacente, conferem ao vinho equilíbrio e elegância. Final de boca longo e agradável, com uma combinação subtil de nozes, chá e tabaco.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol. (20 °C)
Acidez total: 4,3 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3,5
pH: 3,4
Informação alergénios: Contém sulfitos

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

Peso da garrafa: 790g