

FICHA DE PRODUTO

GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2000

GRAHAM'S

Fundada em 1820 por William e John Graham no coração do Vale do Douro, a Graham's desenvolveu ao longo dos anos uma reputação notável como um dos grandes nomes do vinho do Porto.

A excelência dos vinhos do Porto da Graham's está associada à selecção de uvas da maior qualidade, provenientes de cinco quintas consideradas entre as melhores do Vale do Douro. A Quinta dos Malvedos, uma das melhores propriedades do Douro, sempre foi o coração dos Portos Vintage da Graham's, fornecendo uma grande parte das uvas para a sua produção. Ao longo dos anos, a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas (ambas detidas a título particular por membros da família Symington), bem como a Quinta das Lages, têm contribuído para o estilo único da Graham's. A mais recente aquisição, a Quinta do Tua, complementa a Quinta dos Malvedos na perfeição, conferindo aos vinhos do Porto da Graham's uma dimensão adicional.



O ANO VITÍCOLA

O Inverno foi excepcionalmente seco, praticamente sem precipitação entre Outubro e fins de Fevereiro. Houve dias seguidos de céu limpo e as temperaturas foram bastante amenas. Consequentemente, o abrolhamento ocorreu mais cedo do que é normal. No entanto, um tempo frio e húmido instalou-se em Abril e a chuva durou até Maio, período em que se registaram valores de precipitação três vezes superiores à média. Este facto desacelerou o desenvolvimento das vinhas e a floração atrasou-se para Maio. A floração ocorreu sob ainda muita humidade, conduzindo a um vingamento muito pobre e, consequentemente, a uma das mais pequenas produções registada em muitos anos. Durante o mês de Junho prevaleceram condições climatéricas ideais. Apesar de o Verão não ter sido muito quente, a chuva que ocorreu em Julho e Agosto foi útil, e o desenvolvimento das vinhas em fins de Agosto estava ligeiramente atrasado. Setembro iniciou com temperaturas invulgarmente elevadas, causando um rápido avanço na maturação. Quando começou a colheita as uvas estavam em excelente condição, assemelhando-se ligeiramente a uvas passas, como deve acontecer com as boas uvas usadas na elaboração de Vinho do Porto.

VISÃO GLOBAL DA VINDIMA

O Vintage 2000 vai ser lembrado pela imensa concentração dos seus vinhos e pela pequena quantidade produzida. O primeiro Vintage do século XXI. Os melhores vinhos deverão ser mantidos nas caves até 2015-2025.

COMENTÁRIOS DA FAMÍLIA

“Creio que 2000 produzirá vinhos excelentes, apesar de as condições climatéricas de Primavera antecipada não serem ideais. O baixo rendimento e as óptimas condições climatéricas durante o Verão tiveram como resultado uvas perfeitas e bem maduras.”

Peter Symington, 12 de Outubro de 2000

NOTAS DE PROVA

Este Vintage exhibe muitos dos aromas típicos da Graham's, tais como ameixa madura e esteva (cistus ladaniifer) e é agradavelmente suave e delicado no palato, apesar da sua juventude. É cheio e rico na boca, com notas de amora fresca e ameixa vermelha. Apesar da doçura na boca característica da Graham's o final é longo e límpido.

Idealmente entre os 12°C e os 16°C.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 4.58 g/l ácido tartárico
Baumé: 3.82

COMENTÁRIOS E PRÉMIOS

• 2 medalhas de Ouro: International Wine Challenge 2014 e 2015

• 18.5 PONTOS (em 20)
Jancis Robinson, 15 de Novembro de 2011

• 18.5 PONTOS (em 20)
“Cor opaca, jovem e profunda; perfume encantador e surpreendentemente aberto, fruta muito pura; taninos opulentos, densos, muito poderosos e contundentes, grande, maduro e muito elegante e rico. Guardar pelo menos dez anos. O primeiro Vintage da Graham's feito, em parte, em lagares robóticos (36 %).”
Richard Mayson, Richardmayson.com, 2010

Excelente

“Muito boa complexidade aromática, muito químico, tem um perfil dominado pelas notas vegetais (mas não herbáceo), é um vintage cheio, redondo, com corpo e bom volume, taninos subtils. Todo o estilo é muito afirmativo e revela-se grandioso. Uma das estrelas da declaração de 2000.”

João Paulo Martins, Guia de Vinhos Generosos, 2004

98 PONTOS (em 100) - 9º lugar no top 100

“Graham é um exemplo brilhante de uma casa de vinho de Porto estabelecida, que procura avançar e produzir melhores vinhos através de melhor metodologia viticultural e enológica. Este é o mais fantástico jovem Vintage da Graham que alguma vez provei, e a longo prazo talvez venha a ser melhor que o lendário Vintage de 1948. Tem aromas de orquídeas acabadas de colher, com imensa fruta madura, limpa, e depois torna-se encorpado, de doçura média e possante na boca, com grandes taninos acetinados. No palato, dura minutos. Há grande equilíbrio e classe para este jovem porto Vintage. Será melhor após 2014.”

James Suckling, Wine Spectator, Fevereiro de 2003

Peter Symington foi distinguido seis vezes com o prémio "Enólogo do Ano" para a categoria de vinhos fortificados no prestigiado concurso "International Wine Challenge". Nenhum outro enólogo conseguiu alcançar este importante feito mais do que duas vezes. Em 2003 o seu filho Charles, hoje enólogo principal da Graham's, recebeu o mesmo prémio.