

QUINTA DOS MALVEDOS PORTO VINTAGE 2010



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. Charles Symington, diretor de enologia da Graham's, escreveu nas suas notas de vindima de 2010: «*Este foi um ano bastante desafiante para nós, mas o resultado foi positivo devido ao desempenho muito bom da Touriga Nacional que, juntamente com a Tinta Barroca em particular, atingiram Baumés perfeitos e bom desenvolvimento fenólico.*»

RESUMO DA VINDIMA

Depois de três anos consecutivos de seca, o inverno de 2010 assemelhou-se, por vezes, a um dilúvio, com precipitação muito acima da média e condições de tempo muito frio que trouxeram quedas de neve frequentes no Douro. Na Quinta dos Malvedos, foram registados 950 mm de chuva (a média de 30 anos é 600 mm), chuva essa que serviu para reabastecer de forma generosa os lençóis freáticos que estavam em níveis muito baixos. O tempo frio e húmido atrasou o abrolhamento cerca de dez dias, mas a primavera foi muito quente, trazendo excelentes condições para a floração e o vingamento. O inverno chuvoso acabou por ser uma bênção devido aos extremos que se experimentaram durante o verão: julho e agosto não foram apenas mais quentes do que o normal, mas também excepcionalmente secos, sem uma única gota de chuva. Devido ao ciclo atrasado, a vindima em Malvedos começou cerca de uma semana mais tarde do que o habitual, no dia 20 de setembro. No entanto, atrasamos a colheita da Touriga Nacional para que amadurecesse plenamente. Esta foi uma boa decisão e a nossa paciência foi recompensada pelos mostos muito equilibrados da Nacional, com boa cor e taninos, produzindo vinhos estruturados, com aromas muito elegantes.

Charles Symington, Douro, outubro de 2010

ENÓLOGOS

Charles Symington, Henry Shotton

ORIGEM · CASTAS

Quinta dos Malvedos, na sub-região duriense do Cima Corgo.
Variedades: Principalmente Touriga Nacional, com proporções menores de Tinta Barroca, Tinta Roriz e 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

Centro vermelho muito escuro e profundo, com um toque de idade a mostrar-se na auréola de cor ligeiramente acastanhada. No nariz, aromas frescos e vivos de frutos vermelhos e pretos maduros são realçados pelas típicas notas de menta-eucalipto dos Malvedos, com notas subtis de chocolate preto no fundo. Na boca, o vinho é rico e amplo, mostrando especiaria picante e sabores concentrados de amora, acompanhados por camadas de menta e chocolate amargo. Ligeiramente menos opulento do que alguns anos de Malvedos, mas mesmo assim maravilhosamente estruturado e equilibrado.

Sala de Provas da Symington, outono de 2020

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 4.94 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.9
pH: 3.73
Informação alergénios: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e veganas