

W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORTO



---

GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2011

---

---

## GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2011



QUINTA DOS MALVEDOS

PRODUÇÃO: 8 000 CAIXAS

Nos últimos doze anos, a Graham's apenas declarou Porto Vintage em três deles: 2000, 2003 e 2007. Tendo em vista a excepcional qualidade do ano de 2011, a família Symington decidiu agora declarar o Graham's Porto Vintage 2011.

O Porto de 2011 é notável, mas a selecção tem sido rigorosa e serão apenas produzidas 8 000 caixas; há muitos anos que a quantidade produzida não era tão reduzida. Deste total, 7 000 correspondem a 12/75 cl.



Os factores chave que predominam no Douro nos grandes anos de vinho do Porto foram sempre chuvas abundantes no Inverno e as condições climáticas imediatamente antes e durante a vindima. No último trimestre de 2010, registaram-se 358mm de chuva, quantidade significativamente acima da média de 298 mm. Esta chuva de Inverno é vital para sustentar as vinhas durante os longos e quentes Verões do Douro, já que o xisto do Douro é excelente na retenção de

água no subsolo. No início do Inverno de 2011 registou-se uma boa média de precipitação. Abril e Maio de 2011 foram bem amenos (3 °C acima da média) e isto, conjugado com alguma chuva, levou ao surgimento de oídio e de mildio, especialmente nas vinhas dos viticultores que se atrasaram nos tratamentos.

O abrolhamento, a floração e o pintor foram precoces e o prognóstico generalizado apontava para uma vindima bem mais cedo do que as datas tradicionais. No entanto, os estudos de maturação mostravam que, apesar dos *Baumés* estarem avançados, já o mesmo não se aplicava à maturação fenólica. Os taninos das grainhas e dos engaços estavam claramente verdes porque os meses de Maio, Junho e Julho tinham sido extremamente secos, praticamente sem precipitação. Para as videiras resultava muito difícil amadurecer os taninos nestas condições.

No domingo, 21 de Agosto, as vinhas do Douro receberam um presente maravilhoso: a partir de cerca das sete da tarde caíram abundantes chuvas durante várias horas. Nos dias 1 e 2 de Setembro outra tempestade chegava desde o Atlântico, passando a Serra do Marão, depositando chuva em todo o Douro. Esta água bem-vinda é rara nesta época do ano no Douro, mas amaciou imediatamente as películas das uvas e diluiu os açúcares. No espaço de apenas alguns dias com tempo ensolarado, os graus de *Baumé* começaram a subir novamente e os taninos amadureciam. Seguiram-se cinco semanas com condições climatéricas perfeitas para a vindima. Estava disposto o cenário para um Vintage clássico. A Touriga Franca, uma casta de maturação tardia, teve um desempenho particularmente bom, — sempre um sinal de bom tempo prolongado durante a vindima.

Charles Symington e os seus primos seleccionaram cuidadosamente os melhores vinhos das cinco quintas da Graham's para elaborar o Porto Vintage 2011. É esta capacidade de seleccionar vinhos procedentes de cinco grandes vinhedos — todos situados em localizações e microclimas muito diferentes deste extraordinário vale — aquela que define a qualidade do Porto Vintage 2011 da Graham's.

A Quinta dos Malvedos fornece a maior parte das uvas para a produção deste Graham's Porto Vintage. Tem sido assim desde 1890, dando ao vinho características florais de eucalipto e menta, com suaves tons de violeta. No paladar, Malvedos



QUINTA DO TUA

confere cassis e amoras, com plena maturidade, equilibrados por taninos bem estruturados. Os vinhos dos Malvedos são sempre ricos e muito maduros, resultado da exposição predominantemente sul da propriedade. A Quinta do Tua, com as suas vinhas muito velhas plantadas em socacos orientados a oeste, confere ao vinho uma enorme concentração, textura e sabores de cerejas pretas. Dois quilómetros a jusante, a Quinta da Vila Velha também tem exposição oeste e origina vinhos de intensa cor púrpura-preta com notas de esteva e violetas, para além de sabores de chocolate preto. Desde o início do século XX que a grande vinha do Rio Torto, a Quinta das Lages, contribui para os vinhos do Porto Vintage da Graham's. A Quinta das Lages imprime ao Graham's 2011 uma complexidade elegante, concentração e delicados aromas de violeta. Por último, a família escolheu alguns vinhos da Quinta do Vale de Malhadas, no Douro Superior. Os vinhos desta quinta, orientada a norte e de produções muito baixas, foram escolhidos por trazerem taninos vigorosos e delicados sabores de café. A família acredita que os vinhos da Quinta do Vale de Malhadas, com os seus taninos firmes e sabores concentrados, irão contribuir para a longevidade do Graham's 2011.



QUINTA DA VILA VELHA



QUINTA DO VALE DE MALHADAS

O Graham's Porto Vintage 2011 foi elaborado a partir dos vinhos destas cinco quintas da Graham's. Todas as uvas foram vindimadas manualmente e vinificadas em lagares. A produção total das cinco quintas em 2011 foi de 1 454 pipas (799 700 litros) de vinho do Porto. Depois de meses de exaustivas provas, Charles Symington e os seus primos seleccionaram apenas 131 pipas (72 000 litros), ou seja, 8 000 caixas, para engarrafar como Graham's Porto Vintage 2011. O Graham's Porto Vintage 2011 é constituído pelos melhores vinhos produzidos nestas diferentes quintas e representa apenas 9% de toda a produção obtida nos cinco vinhedos da Graham's.

**Notas de Prova:** O Graham's Porto Vintage 2011 é um vinho profundo e complexo, de incrível intensidade. Púrpura-preto até à borda, este vinho mostra delicados aromas de violetas azuis, chá preto da China e fruta vermelha madura. Na boca, oferece inicialmente fruta poderosa e vigorosa, que se funde em sabores de chocolate preto amargo. Revela boa acidez, com taninos equilibrados e maduros, mas não secos. O sabor final é limpo e perfeitamente definido. Irá envelhecer bem, evoluindo para um vinho muito equilibrado e elegante nas próximas décadas.

**Componentes do Graham's Porto Vintage 2011:**

- Quinta dos Malvedos: 35%
- Quinta do Tua: 16%
- Quinta das Lages: 12%
- Quinta da Vila Velha: 18%
- Quinta do Vale de Malhadas: 19%



QUINTA DAS LAGES



QUINTA DOS MALVEDOS E QUINTA DO TUA

#### CASTAS

CASTA	PERCENTAGEM NO LOTE	RENDIMENTO POR CEPA	BAUMÉ	VINIFICAÇÃO
Touriga Nacional	40%	0.95Kg	13.8°	Lagar
Touriga Franca	31%	1.40Kg	13.2°	Lagar
Vinha Velha	23%	0.65Kg	13.6°	Lagar
Sousão	6%	1.20Kg	13.1°	Lagar

#### Especificações Técnicas:

- Álcool: 20% v/v (20°C)
- Acidez total: 4.20 (g ácido tartárico/L)
- Baumé: 3.80
- Vinho não clarificado nem filtrado, engarrafado em Abril / Maio de 2013
- Enólogos: Charles Symington e Henry Shotton