

PORTO SINGLE HARVEST TAWNY 2011



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 excecional, 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

2011 foi um ano extraordinário no Douro, dando lugar a vinhos do Porto e DOC Douro de elevadíssima qualidade. Além dos lotes excecionais escolhidos para engarrafamento como Porto Vintage, Charles Symington (nosso enólogo principal), selecionou também alguns dos melhores lotes para envelhecimento prolongado em cascos de carvalho para lançamento futuro como Single Harvest Tawny (Porto Colheita) Graham's deste ano memorável. Baseou a sua escolha a partir da alargada oferta proporcionada pela produção das várias propriedades da Graham's ao longo do Douro: Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta da Vila Velha e Quinta do Vale de Malhadas. A incrível variedade a partir destas propriedades permite ao enólogo muita amplitude para criar extraordinários vinhos com grande longevidade.

RESUMO DA VINDIMA

Pouco após a conclusão da vindima de 2011 no Douro, Charles Symington (enólogo principal) e Paul Symington escreviam relatórios de vindima muito positivos, passando a ser evidente, logo à partida que se tinham acabado de fazer alguns vinhos particularmente bons. Charles relatou que *“As condições para a maturação e a vindima foram perfeitas, quase únicas...”*. Na mesma linha, Paul escreveu *“As uvas estavam em excelentes condições, com bons Baumés e compostos fenólicos maduros ao longo de toda a vindima. Cedo nos apercebemos que se estavam a vinificar vinhos muito bons; a cor, logo no arranque da fermentação, estava excelente e foi melhorando ao longo do mês de setembro. Os aromas nas adegas eram simplesmente maravilhosos.”*

ENÓLOGO

Charles Symington

PROVENIÊNCIA · CASTAS

Quinta dos Malvedos e vinha irmã, Quinta do Tua, bem como a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas. Castas tradicionais do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Amarela, e vinhas velhas (mistura de castas).

GUARDA · CONSUMO HARMONIZAÇÃO

O Graham's 2011 Single Harvest é um acompanhamento fabuloso para sobremesas cremosas ou de frutos secos, tais como crème 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 de aberto, desfrute num prazo de 6 a 8 semanas.

NOTA DE PROVA

Ainda relativamente jovem, mesmo após 12 anos em cascos de carvalho, este vinho proporciona aromas sedutores de caramelo, rebuçado, bolo inglês, marmelada e um toque subtil de xarope de açúcar. Paladar voluptuoso, com textura arredondada — rico e generoso com fruto ainda presente, embora também com a complexidade que provém do envelhecimento em casco, que se apresenta através das notas de nozes, noz-moscada, caixa de charutos e chá. Final suculento e longo.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20 % vol.
Acidez total: 4,5 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 4,2°
pH: 3,50
Açúcares totais: 118 g/L
Alergénios: Contém sulfitos

ESPECIFICAÇÕES DE EMBALAGEM

Peso da garrafa: 790g