

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820

PORT



Quinta dos Malvedos

PORTO VINTAGE 2012

EDIÇÃO LIMITADA DE 60 GARRAFAS

No início do Outono de 2012, os enólogos da Graham's produziram uma pequena quantidade de vinho do Porto de alta qualidade. A Graham's lançará em primeur um número limitado de double magnums (3 litros) do Quinta dos Malvedos Vintage 2012. As restantes garrafas, de 75cl, apenas serão lançadas no mercado após 2020.



OPINIÃO

A produção média na Quinta dos Malvedos em 2012 foi de apenas 650 gramas por videira. A enorme intensidade aromática e a extraordinária estrutura do Quinta dos Malvedos Porto Vintage 2012 é um resultado directo desta colheita pequena, mas muito concentrada.

Henry Shotton, Responsável da Adega da Quinta dos Malvedos da Graham's



QUINTA DOS MALVEDOS

O Quinta dos Malvedos Vintage 2012 é produzido a partir de uvas seleccionadas provenientes da principal Quinta da Graham's e de um único ano excepcional, em que as produções foram baixas e os vinhos alcançaram uma elegante intensidade. O Quinta dos Malvedos Vintage é a expressão única do terroir de uma das melhores propriedades vitivinícolas do vale do Douro: a origem dos vinhos do Porto da Graham's desde 1890. Localizada na margem direita do rio Douro, a Quinta dos Malvedos possui uma exposição sul ideal. Paralelamente, o terreno montanhoso, com as suas vinhas em terraços abraçando a encosta, origina variações microclimáticas ao longo de toda a propriedade.

Os vinhos da Quinta dos Malvedos são famosos pelo seu equilíbrio, elegância e complexidade. Expressam também os sabores e aromas únicos da esteva, flor característica do Douro, presente na vegetação silvestre que rodeia as vinhas. Em 2012, a produção nas vinhas dos Malvedos foi 30% menor do que em muitas outras vinhas no vale do Douro. A produção média na Quinta dos Malvedos foi de apenas 650 gramas por videira. Todas as uvas que têm como destino os vinhos do Porto Vintage da Graham's são pisadas em lagares, na pequena adega especializada da Quinta, localizada um pouco abaixo da casa da propriedade, junto ao rio.

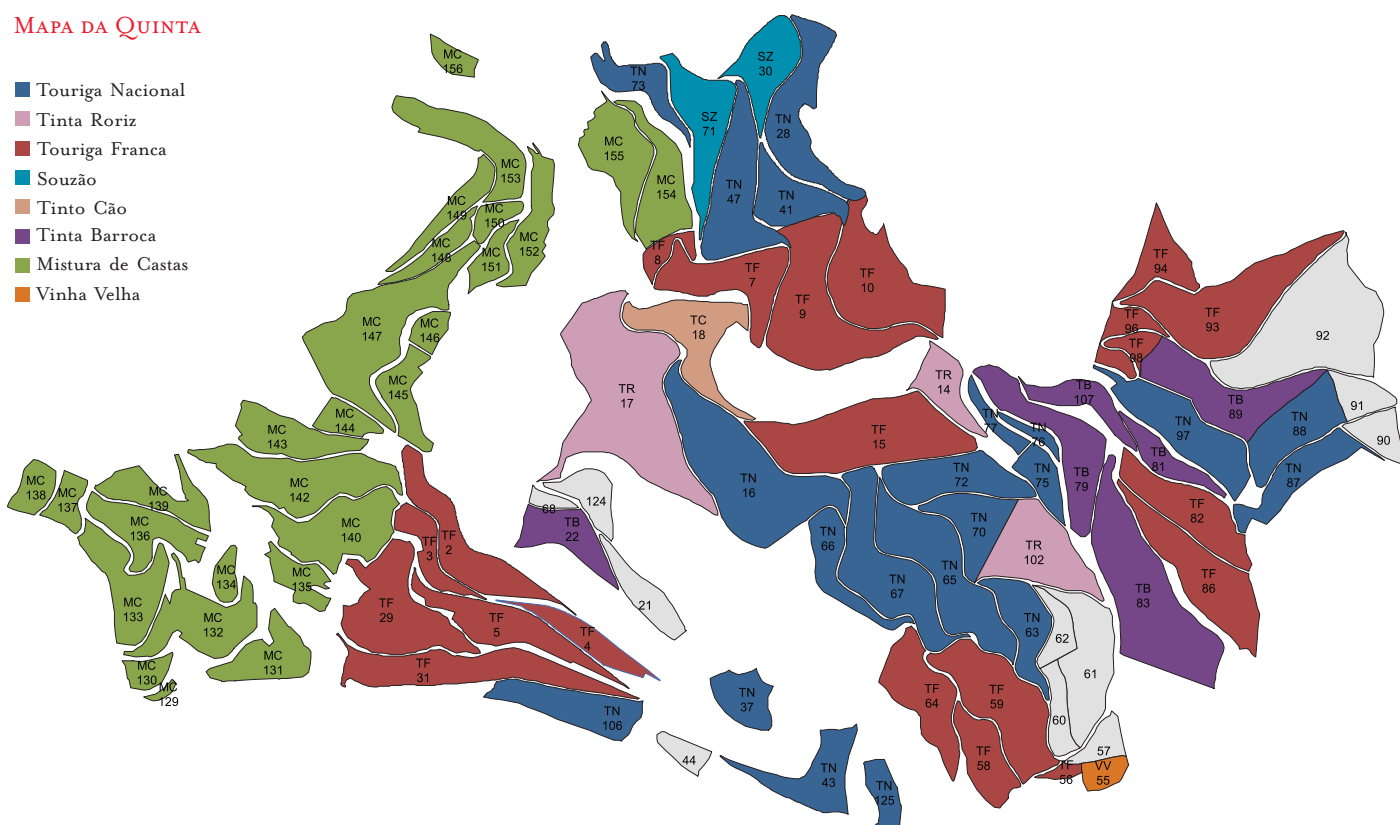
Geralmente, a Graham's lança o seu Vintage de Quinta apenas após cerca de uma década de estágio em garrafa nas caves subterrâneas da Graham's em Vila Nova de Gaia. Actualmente o Vintage de Quinta disponível no mercado é o Quinta dos Malvedos Vintage 2001.

O ANO VITÍCOLA DE 2012

O ano de 2012 foi o segundo ano mais seco no vale do Douro desde 1967. Como resultado, a produção na Quinta dos Malvedos foi umas das mais baixas desde que há registo. Um Inverno seco em 2011 foi seguido por condições também de seca durante a maior parte do Verão no Douro: a precipitação média dos últimos 21 anos nos Malvedos foi de 600 milímetros, enquanto que em 2012 se registou menos de 400 milímetros. É de destacar que, no entanto, as temperaturas médias foram também inferiores, situando-se entre 1 a 2 graus Celsius abaixo da média durante todo o Verão. Na Quinta dos Malvedos registaram-se temperaturas particularmente baixas durante a noite quando comparadas com a maioria dos anos anteriores. Isto permitiu que as uvas amadurecessem lenta e uniformemente, apesar de as videiras estarem sob algum stress hídrico. Registou-se, por isso, um atraso no ciclo de desenvolvimento das videiras ao longo de todo o ano.

O ano de 2012 foi um ano de baixas produções em toda a região do Douro, mas na Quinta dos Malvedos tal foi ainda mais notório devido ao facto de a propriedade possuir uma alta proporção de vinha mais velha, muita da qual foi plantada em inícios da década de 1980. Em 2012, a produção média na Quinta dos Malvedos foi de apenas 650 gramas por videira, 30% mais baixa em média do que na maioria de outras propriedades do Douro. A fruta que se obteve foi, portanto, maravilhosamente concentrada.

MAPA DA QUINTA



A VINDIMA

Na Quinta dos Malvedos, a vindima teve início a 17 de Setembro, com a Touriga Nacional dos antigos socalcos junto à casa da quinta e das vinhas em redor da Ribeira do Sábio, que corre pelo meio da propriedade. Esta Touriga Nacional constitui 65% do lote do Quinta dos Malvedos Porto Vintage 2012.

Na última semana de Setembro começou a chover no Douro, imediatamente após concluída a colheita da Tinta Amarela (10% do lote). Charles Symington e Henry Shotton, enólogos da Graham's na Quinta dos Malvedos, tomaram então a corajosa decisão de suspender a vindima.

Esta decisão supôs um risco considerável porque as condições de tempo instável poderiam ter continuado. Mas, a aposta revelou-se acertada, pois nos dez primeiros dias de Outubro, a Touriga Franca (25% do lote) das vinhas localizadas à volta da entrada principal da Quinta amadureceram até à perfeição. Um ano em que a Touriga Franca (casta de notória maturação tardia) se desenvolve excepcionalmente bem quase sempre corresponde a um ano em que se produzem vinhos do Porto Vintage de altíssima qualidade.

COMPOSIÇÃO VARIETAL:

Touriga Nacional – 65 % (Blocos: 43, 125, 16)

Touriga Franca – 25 % (Blocos: 58, 59)

Tinta Amarela – 10 % (Blocos: 61, 62)

BAUMÉ

3,9

ENÓLOGOS

Charles Symington
Henry Shotton

NOTA DE PROVA

Nariz floral, deliciosamente elegante, típico da Touriga Franca nos melhores anos. Apresenta também aromas de cerejas vermelhas, alcaçuz, menta, bergamota e flor de laranjeira, resultado da elevada proporção de Touriga Nacional bem amadurecida. Há também um toque de chocolate conferido pela proporção relativamente elevada de Tinta Amarela. Na boca oferece excelente pureza de fruta e uma textura aveludada. Este vinho tem taninos maduros e uma mineralidade bem integrada, combinados com uma fresca acidez que se sente ao longo do bem definido final.