

LATE BOTTLED VINTAGE 2014



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

Manuel Rocha, pertencente à quarta geração de uma linhagem de provadores, trabalhou de perto com Charles Symington, diretor de enologia, na avaliação dos vinhos da melhor qualidade produzidos em 2014. O ano caracterizou-se por um verão relativamente fresco, que permitiu realçar o que a Touriga Nacional e a Sousão têm de melhor, particularmente nas vinhas dos Malvedos e do Tua. Manuel e Charles escolheram estas duas castas como principais componentes deste vinho: os aromas florais de esteva e os sabores compactos de fruta preta da Touriga Nacional são perfeitamente equilibrados pela frescura e sabor especiado conferidos pela Sousão. Contribuições menores foram feitas por outras castas de vinhas que tradicionalmente fornecem a Graham's - a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas. As uvas foram pisadas nos lagares modernos da pequena adega dos Malvedos.

RESUMO DA VINDIMA

Um verão mais frio do que o habitual, com temperaturas 1,2 °C abaixo da média nos meses de julho e agosto, contribuiu para bons níveis de acidez, equilibrando os altos teores de açúcar. A vindima começou relativamente cedo, na primeira semana de setembro, devido ao ciclo de maturação avançado. Algumas precipitações inoportunas chegaram no final da primeira semana, o que obrigou a rever o plano de vindima para permitir que as melhores castas permanecessem mais tempo nas videiras até secarem completamente. Felizmente, conseguimos vindimar as melhores vinhas de Touriga Nacional e de Sousão antes da chegada das chuvas mais persistentes, que começaram a cair a partir de meados do mês. Um dos aspetos mais surpreendentes da vindima foi o facto de certas áreas mais protegidas do Douro (como Malvedos e Tua) serem muito menos afetadas pela chuva, realçando a grande diversidade de microclimas da região.

Charles Symington, Douro, outubro de 2014

NOTA DE PROVA

O Graham's LBV 2014 tem uma cor vermelha intensa e profunda. No nariz, apresenta característicos aromas florais de violeta e esteva, que refletem a importância da casta Touriga Nacional na composição do vinho. Na boca, sabores compactos de fruta preta madura são combinados com notas frescas e de sabor especiado conferidas pela Sousão. O final é tipicamente Graham's, com a assinatura da marca: o equilíbrio característico entre complexidade e elegância.

ORIGEM · CASTAS

Principalmente da Quinta dos Malvedos e da Quinta do Tua, ambas propriedade da Graham's, com aportes menores da Quinta da Vila Velha e da Quinta do Vale de Malhadas, duas outras propriedades que contribuem regularmente para o lote do Graham's Late Bottled Vintage. Castas: Principalmente Touriga Nacional e Sousão, mas também com contribuições de Tinta Amarela, Tinta Barroca e Touriga Franca.

ARMAZENAMENTO E SERVIÇO

Este vinho foi envelhecido em madeira nas caves 1890 da Graham's durante cinco anos, sendo depois engarrafado, estando pronto a beber. Os Late Bottled Vintages, como o seu nome em inglês o indica, são engarrafados mais tarde do que os vinhos do Porto Vintage clássicos (que são engarrafados passados dois anos). O Graham's LBV 2014 pode ser apreciado nas mais diversas ocasiões e combina maravilhosamente com sobremesas de chocolate preto, assim como com queijos semicurados ou curados, tipo Cheddar ou Manchego. Uma vez aberto, este vinho mantém-se em boas condições por várias semanas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 4.8 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.7
pH: 4.8
Informação alergénios: Contém sulfitos