

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORTO



GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2017

GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2017



O TERRAÇO AJARDINADO DA CASA DOS MALVEDOS



5 250 CAIXAS 12X75CL

11% DA PRODUÇÃO TOTAL DAS VINHAS DA GRAHAM'S

É com agrado que a Graham's anuncia a decisão de declarar o Porto Vintage 2017. Será a primeira vez desde o século XIX que a Graham's declara dois anos Vintage excecionais em dois anos consecutivos.

Num contexto de crescente preocupação sobre as alterações climáticas à escala global, também o Douro tem assistido em anos recentes a mudanças no clima fora do comum. 2017 foi, em particular, um ano excepcionalmente quente e seco, com um défice de chuva na ordem dos 42% na Quinta dos Malvedos, face a valores médios dos últimos 30 anos. Felizmente, as resistentes castas do Douro estão bem preparadas para enfrentar os desafios da seca. A forma encontrada para reagir à falta de água foi

através de produções mais baixas, proporcionando vinhos de elevada qualidade e extraordinária concentração.

De assinalar também em 2017 a precocidade da vindima, que teve início na Quinta dos Malvedos em 28 de agosto, com as vinhas duas a três semanas adiantadas no seu ciclo vegetativo, face ao normal. Com uma colheita tão reduzida, apenas 166 pipas de uvas comparativamente a 252 no ano anterior nos Malvedos, a vindima estava concluída em 15 de setembro. Charles Symington comentou que terminávamos numa data em que – num ano típico – estaríamos a começar.

Digno de destaque em 2017 foi a antecipação na maturação da Touriga Franca, tipicamente a última casta a ser vindimada e que deu entrada na adega três semanas mais cedo do que o normal. As produções foram incrivelmente baixas, apenas 650 g por videira. Condições semelhantes registaram-se na Quinta do Vale de Malhadas, no Douro Superior e na Quinta da Vila Velha e Quinta do Tua no Cima Corgo, contribuindo cada uma para o lote do Graham's Vintage 2017. A qualidade da Touriga Franca foi tão boa que levou Charles Symington a aumentar a sua proporção no lote final do 2017, comparativamente aos dois Vintage Graham's anteriores. O desempenho da Touriga Franca é um dos mais fiáveis barómetros de um ano Vintage.

A razão por que declarações consecutivas são tão raras prende-se com o facto de termos, no setor do vinho do Porto, o luxo de podermos comparar os méritos de vinhos de dois anos seguidos, antes de nos comprometermos a engarrafar o mais velho como Porto Vintage clássico (tipicamente 19 meses após a vindima). Normalmente, um dos dois anos destaca-se, o que torna a escolha de um deles relativamente fácil. No caso de 2016 e 2017 estávamos perante um verdadeiro dilema: os dois anos apresentavam extraordinária qualidade com claros indícios de capacidade de envelhecimento, embora cada um com características muito distintas. Após inúmeras provas e muitos debates sobre os atributos dos dois anos – e dada a evolução



QUINTA DOS MALVEDOS

extremamente positiva dos vinhos de 2017, já depois de termos engarrafado os 2016 em 2018 – a nossa família decidiu que a decisão certa seria a de seguir a declaração do 2016 com nova declaração, desta vez do 2017.

Seria fácil dedicar grande parte desta página a uma comparação dos estilos dos dois anos. Contudo, achamos que nos devemos concentrar na descrição das qualidades do Vintage em questão e, em particular, chamar a atenção para a quantidade muito reduzida que será engarrafada como Graham's Porto Vintage 2017. Vale a pena reter que apenas foram engarrafadas 5 250 caixas (todos os formatos), o que representa apenas 11% da produção total própria da Graham's nesta vindima.



QUINTA DOS MALVEDOS



QUINTA DO TUA

Nota de prova

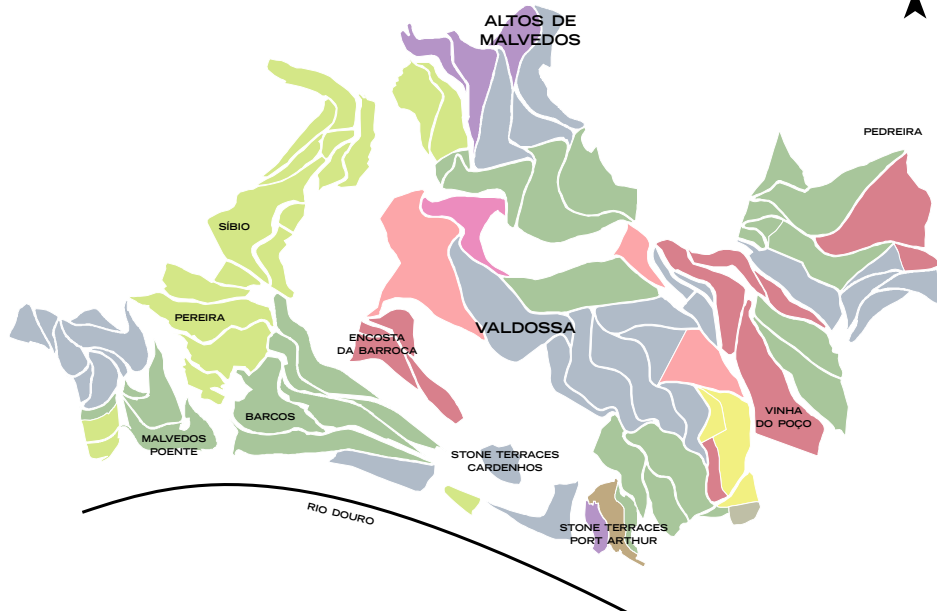
Este vinho é um notável exemplo do melhor que o Douro é capaz de produzir. De cor púrpura profunda e com uma viscosidade que reflete grande concentração, os aromas de amora, ameixa-preta e bergamota saltam do cálice. Na boca apresenta camadas de frutos pretos, pontuados por notas frescas de alperce. Sublime e sumptuoso, tem um final de boca incrivelmente longo.











Proveniência e castas

- Quinta dos Malvedos: 58%
- Quinta do Tua: 21%
- Quinta do Vale de Malhadas: 12%
- Quinta da Vila Velha: 9%

- Touriga Franca: 47%
- Touriga Nacional: 35%
- Sousão: 11%
- Vinha velha (mistura de castas): 7%

QUINTA DOS MALVEDOS



 TOURIGA NACIONAL	 ALICANTE BOUSCHET
 TOURIGA FRANCA	 TINTO CÃO
 TINTA BARROCA	 VINHA VELHA
 TINTA AMARELA	 TINTA RORIZ
 SOUSÃO	 MISTURA DE CASTAS

Análise

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,40 (g/l)
- Baumé – 3,90
- Engarrafado em maio de 2019 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Henry Shotton