

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2017



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

Este Porto Late Bottled Vintage 2017 foi produzido a partir de uvas provenientes de quatro quintas da Graham's situadas em diversos locais excecionais no montanhoso vale do Douro.

O ano foi excepcionalmente seco e quente. Isto fez com que a vindima ocorresse muito mais cedo do que o habitual e originou rendimentos incrivelmente baixos (na Quinta dos Malvedos, em geral, a produção foi um terço inferior à do ano anterior). A quantidade de uva foi tão pequena e a colheita começou tão cedo que a vindima acabou a 15 de setembro, quando num ano típico a vindima só começaria por essa altura. Os baixos rendimentos traduziram-se em vinhos intensos e concentrados, ricos e opulentos – maravilhosamente equilibrados pela frescura proporcionada pela excelente acidez.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

O ano de 2017 foi o segundo mais seco e o mais quente das últimas quatro décadas no Douro. Entre os meses de março e setembro, o défice de precipitação acumulada atingiu 47% na Quinta dos Malvedos. O inverno seco e ameno foi seguido por uma primavera quente, com temperaturas sazonais 2,6 °C acima da média. No entanto, as resilientes castas do Douro adaptaram-se desde o princípio às condições excepcionalmente secas que predominaram desde o início do ano. Como era de esperar, o ciclo vegetativo tão adiantado resultou na vindima mais precoce alguma vez registada: na Quinta dos Malvedos, a colheita começou a 28 de agosto. O calor diminuiu um pouco durante o mês de setembro, principalmente as temperaturas noturnas, uma situação altamente benéfica que se refletiu na altíssima qualidade das uvas recebidas na adega. O resultado da vindima superou todas as expectativas.

Charles Symington, Douro, outubro de 2017

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington e Henry Shotton

ORIGEM · CASTAS

Principalmente da Quinta dos Malvedos e da Quinta do Tua, ambas propriedade da Graham's, com aportes 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 Touriga Franca, com uma contribuição menor de Sousão, além de Tinta Amarela e Tinta Barroca.

ARMAZENAMENTO · SERVIÇO HARMONIZAÇÃO

Este vinho foi envelhecido em madeira nas caves 1890 da Graham's durante cinco anos, tendo sido depois engarrafado pronto para beber. Os Late Bottled Vintages, como o seu nome em inglês o indica, são engarrafados mais tarde do que os clássicos vinhos do Porto Vintage (que são engarrafados passados dois anos). O Graham's LBV 2017 pode ser apreciado em qualquer ocasião e combina maravilhosamente

bem com sobremesas de chocolate preto, assim como com queijos semicurados ou curados, tipo Cheddar ou Manchego. Uma vez aberto, este vinho conserva todas as suas características durante seis semanas.

NOTA DE PROVA

O Graham's LBV 2017 tem uma encantadora fragrância de madressilva, acompanhada de notas de menta, as quais costumam estar presentes nos vinhos da Graham's. Há também algumas notas sedutoras e vivas de fruta tropical que aparecem em segundo plano. É um típico Graham's na boca, com sabores sumptuosos de fruta preta madura e nuances de kirsch. Os taninos de grão fino conferem equilíbrio e estrutura ao vinho, enquanto a acidez realça a sua frescura.

Sala de Provas da Symington, outono de 2021

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20 % vol.
Acidez total: 4,70 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3,7°
pH: 3,55
Aviso: contém sulfitos