

VINHO DO PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2018



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 Vinho do Porto Late Bottled Vintage 2018 foi produzido a partir de uvas provenientes das quatro quintas da Graham's localizadas em vários locais privilegiados no montanhoso Vale do Douro. As abundantes chuvas da primavera repuseram os níveis de água do solo e puseram fim a um dos mais longos períodos de seca registados no Douro. Os meses de agosto e setembro foram muito quentes e secos, o que, apesar de ter diminuído o volume da colheita, favoreceu condições de maturação muito boas, particularmente benéficas para a Touriga Franca, uma casta de maturação tardia, que proporcionou uma excelente qualidade e contribuiu significativamente para este LBV da Graham's.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

Embora 2018 tenha começado muito seco, com os solos ressequidos pelo défice pluviométrico do ano anterior, a primavera trouxe chuvas abundantes, com os meses entre março e junho a registar precipitação acima da média. As reservas de água do solo foram amplamente repostas, o que constituiu um bom ponto de partida para os ciclos de crescimento e maturações das videiras. A primavera húmida e fria, bem como as condições atmosféricas geralmente instáveis, continuaram no verão e resultaram numa diminuição do volume da colheita. Inevitavelmente, o ciclo de crescimento da videira foi adiado por algumas semanas, mas um agosto quente e seco voltou a colocar as maturações no caminho certo. As condições meteorológicas no início de setembro favoreceram um amadurecimento uniforme e completo dos bagos, com bons níveis de acidez que se refletem no equilíbrio dos vinhos. As produções foram muito baixas, mas isso favoreceu a alta qualidade evidente nos vinhos de 2018.

Charles Symington, Douro, outubro de 2018

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 2018 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 perfil aromático deste LBV 2018 é tipicamente Graham's, revelando groselha preta e amora com notas secundárias de folha de hortelã seca, eucalipto e uma pitada de alcaçuz. A pureza e a frescura da fruta são notáveis, e as notas florais características da flor de esteva (uma flor silvestre que prospera no Douro) também são estrelas deste vinho. Os sabores ricos e succulentos de frutos negros são intensos e frescos, e são complementados por camadas de cacau, ameixa preta e notas de pimenta branca.

Sala de Provas da Symington, outono de 2022

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20 % vol.
Acidez total: 4,55 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3,6°
pH: 3,55
Aviso: contém sulfitos