

QUINTA DO TUA 2022 PORTO VINTAGE VINHAS VELHAS



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

O nome da quinta provém do rio homónimo, e a propriedade situa-se na confluência deste afluente com o rio Douro. A secção original da vinha situa-se numa encosta virada a poente, detrás da casa da quinta e caracteriza-se por impressionantes socalcos onde estão plantadas as vinhas velhas. A exposição poente concentra a luz solar da tarde e, mesmo após o crepúsculo, os muros de pedra continuam a irradiar calor, o que proporciona vinhos ricos e de grande complexidade. As produções são muito baixas, dando aos vinhos fabulosa concentração e intensidade. Os vinhos da Quinta do Tua são um componente importante dos clássicos Portos Vintage da Graham's em anos declarados. Com este 2022, é a primeira vez que produzimos um Porto Vintage desta propriedade, exclusivamente a partir das suas vinhas velhas.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

Os três meses anteriores à vindima foram entre os mais quentes e secos alguma vez registados no Douro, com uma sucessão de ondas de calor sem precedentes na sua intensidade e duração. Tivemos, até ao final de agosto, 70% menos chuva que a média de 30 anos, o que deixou os solos ressequidos. Contudo, foi incrível vermos as vinhas em surpreendente bom estado, com poucas a mostrarem sinais de stress hídrico, testemunho da sua resiliência e adaptabilidade a condições duras. Superámos novamente o recorde de vindima mais precoce, com o arranque nas nossas quintas a 22 de agosto. Setembro trouxe assinalável descida das temperaturas diurnas e noturnas, o que teve impacto muito positivo nas vinhas, ao mitigar o stress hídrico e ao proporcionar as necessárias condições para a progressão das maturações. Foi incrível constatar que o Douro atravessou condições climáticas de tamanha dureza e que, mesmo assim, tenhamos conseguido produzir vinhos de elevada qualidade — algo que poucos teriam achado possível no início da vindima.

Charles Symington, Douro, outubro 2022

ENÓLOGOS

Charles Symington e Bernardo Nápoles.

NOTA DE PROVA

Com concentração e intensidade extraordinárias, este Porto Vintage revela camada sobre camada de delícias sensoriais. Os aromas vão desde os frutos vermelhos e pretos, às notas de manga que imprimem grande frescura e vitalidade. É volumoso no paladar, com fruto preto compacto envolto em taninos granulosos que firmam a impressionante estrutura. É um vinho longo, verdadeiramente transcendental.

Sala de provas da Symington, primavera 2024

PROVENIÊNCIA E CASTAS

Quinta do Tua: produzido inteiramente a partir das vinhas velhas da propriedade, plantadas nos socalcos tradicionais (terraços de vinha com muros de pedra).

GUARDA, CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Guardar a garrafa na posição horizontal, num local fresco e com temperatura constante. Decantar antes de servir, de preferência algumas horas antes. Um excelente vinho de sobremesa, para desfrutar sozinho ou com sobremesas de chocolate. Combina muito bem com queijos azuis.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% (v/v 20°C)
Acidez total: 4,50 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3,93°

pH: 3,59
Informações alergénicas: Contém Sulfitos
Compatível com dietas vegetarianas e vegan