



BY APPOINTMENT TO HM THE KING
PURVEYORS OF GRAHAM'S PORT
SYMINGTON FAMILY ESTATES
PORTUGAL

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820

GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2024





GRAHAM'S PORTO VINTAGE 2024



QUINTA DOS MALVEDOS



5,935 CAIXAS · 15% DA PRODUÇÃO TOTAL DAS VINHAS DA GRAHAM'S EM 2024

Após sete anos, a Graham's regressa com um Vintage que engloba tudo o que esta casa lendária representa. O 2024 combina o estilo opulento característico da Graham's com a elegância e sutileza notáveis que definem este ano excecional. É um vinho fiel à impecável herança bisseccular dos Portos Vintage da Graham's – digno de ladear com os grandes Vintages Graham's que o precederam.

Fundada em 1820, a Graham's conquistou uma reputação notável, fruto da produção de Portos Vintage excecionais. A nossa família adquiriu a Graham's em 1970 e esse Vintage inaugural, por nós elaborado, é amplamente considerado um dos notáveis Vintage do século XX. Desde então, continuámos a honrar a tradição da Graham's de criar Portos Vintage de grande complexidade e equilíbrio notável – vinhos que conjugam apelo sedutor no imediato com o potencial de décadas de envelhecimento.



A vindima de 2024

2024 marcou o regresso de uma vindima ao estilo clássico do Douro, com condições moderadas a proporcionar maturações graduais e equilíbrio ideal. Nos Malvedos, a vindima começou a 9 de setembro e continuou até ao final do mês – datas que os nossos pais e avós reconheceriam, ao contrário dos anos mais recentes, que foram definidos por vindimas precoces e curtas. Noites frescas em setembro (cerca de 12°C) conjugadas com temperaturas diurnas moderadas (abaixo de 30°C) trouxeram boa evolução fenólica, o que se refletiu na cor e aromas extraordinários nos lagares dos Malvedos. As uvas chegaram à adega com temperaturas ideais, entre 20°C e 22°C, não necessitando de arrefecimento ou aquecimento durante as fermentações.

A Touriga Nacional e a Touriga Franca – os principais barómetros de uma grande vindima no Douro – atingiram qualidade notável em uníssono nos Malvedos. Ambas alcançaram maturações perfeitas com acidez equilibrada, enquanto as condições frescas permitiram que cada uma expressasse plenamente o clássico perfil aromático dos grandes anos.

O principal componente do Porto Vintage Graham's 2024 provém da sua propriedade emblemática, a Quinta dos Malvedos. A Quinta do Tua, separada dos Malvedos pelo Rio Tua – um afluente do Douro – fez a sua contribuição crucialmente importante de vinhas velhas, plantadas em enormes socacos de pedra dispostos numa encosta virada a poente. As produções destas foram minúsculas, 280 gramas por videira, proporcionando complexidade, profundidade e estrutura extraordinárias ao lote. Outro importante contributo da Quinta do Tua, presente em todas as recentes declarações clássicas de Vintages da Graham's, foi o Sousão, e a propriedade também contribuiu alguma Touriga Nacional. Duas propriedades detidas a título privado por alguns membros da família Symington, a Quinta da Vila Velha (Cima Corgo) e a Quinta do Vale de Malhadas (Douro Superior), contribuíram também componentes de Touriga Nacional e Touriga Franca.



QUINTA DA VILA VELHA



Nota de prova

Aromas sedutores de frutos vermelhos e negros, com um carácter subliminar de menta e eucalipto, são completados por um componente floral de esteva. A delicadeza e pureza notável do fruto, tanto pela perspetiva aromática como a gustativa, são marcas distintivas da vindima de 2024. Fabulosamente generoso e sedutor, com uma textura tipicamente opulenta e rica onde cereja e ameixa preta e traços de alcaçuz brilham no palato. A concentração apelativa é equilibrada pelos taninos polidos e pela acidez perfeita que sublinha a pureza incrível do fruto. Um Graham's deslumbrante e memorável, fiel à sua impecável herança de dois séculos de produção de Portos Vintage.



QUINTA DO TUA



SOCALCOS DE VINHAS VELHAS, QUINTA DO TUA

PROVENIÊNCIA

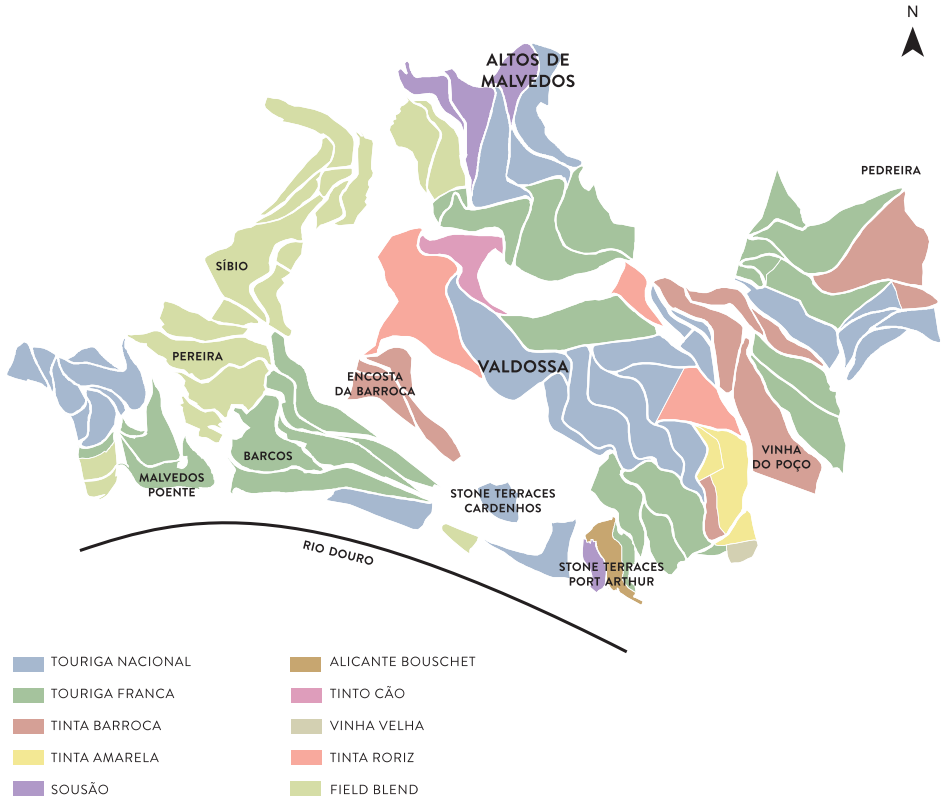
- Quinta dos Malvedos
- Quinta do Tua
- Quinta da Vila Velha
- Quinta do Vale de Malhadas

CASTAS

- Touriga Nacional: 55%
- Touriga Franca: 30%
- Vinhas velhas: 9%
- Sousão: 6%



QUINTA DOS MALVEDOS



ESPECIFICAÇÕES DO VINHO

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,70 (g/l)
- Baumé – 3,80
- Engarrafado durante maio de 2026, sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Bernardo Nápoles