

1994 PORTO VINTAGE

Relançamento restrito a partir da garrafeira Graham's Vintage · Outono 2021



O VINHO

Um dos clássicos Porto Vintage da Graham's do século XX e certamente um dos melhores da era pós Segunda Guerra Mundial. Desde o engarrafamento em 1996, o vinho permaneceu imóvel nas garrafeiras Vintage das caves da Graham's cujas condições de envelhecimento são perfeitas. Agora com 25 anos de evolução em garrafa, a família Symington decidiu relançar, em quantidade muito restrita, este Graham's 1994 num momento muito interessante na vida do vinho. É hoje maravilhosamente elegante, mas conserva boa capacidade de progressão em garrafa.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

Após vários anos excepcionalmente secos, o inverno muito chuvoso de 1993/4 foi recebido com alívio, por ter restabelecido as reservas de águas nos solos que seriam providenciais para o verão muito quente que se seguiu. A floração em maio foi afetada por condições húmidas e frescas das quais resultaria uma diminuição na produção do ano. O verão foi quente e seco, sendo a segunda quinzena de agosto especialmente quente o que acelerou o ciclo de maturação. Felizmente, o mês de setembro foi fresco e com alguns aguaceiros a meio do mês que serviram para assegurar a completa maturação dos bagos. A vindima teve início na Quinta dos Malvedos a 21 de setembro e as uvas estavam em excelente estado, apresentando elevada qualidade de forma homogénea. Os mostos revelaram cor profunda, retinta e belíssimos aromas florais. Os vinhos de Malvedos e das Lages, todos pisados a pé anunciavam-se muito promissores —logo desde o início.

ENÓLOGO

Peter Symington

NOTA DE PROVA

Cor surpreendentemente carregada, mais do que seria expectável para um vinho de quase três décadas. Intensos aromas apelativos de frutos pretos com uma sugestão de menta e notas de frutos cristalizados. Tipicamente Graham's no paladar, rico e complexo com sumptuosos sabores de amora, com algum chocolate preto e café em pano de fundo. Sedoso e opulento na boca, a refletir a elegância e equilíbrio que nascem do longo estágio em garrafa. A acidez ilumina o vinho, apontando para continuado potencial de envelhecimento. Supremamente agradável para se beber desde já.

Sala de provas da Symington, setembro de 2021

PROVENIÊNCIA E CASTAS

Quinta dos Malvedos (Cima Corgo) e Quinta das Lages (Rio Torto).

Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinta Amarela.

GUARDA, CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Guardar a garrafa na posição horizontal, idealmente num local fresco e com temperatura constante. Decantar antes de servir, de preferência umas horas antes. Excelente vinho digestivo, servido só ou na companhia de sobremesas à base de chocolate ou queijos (azuis, preferencialmente).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol.

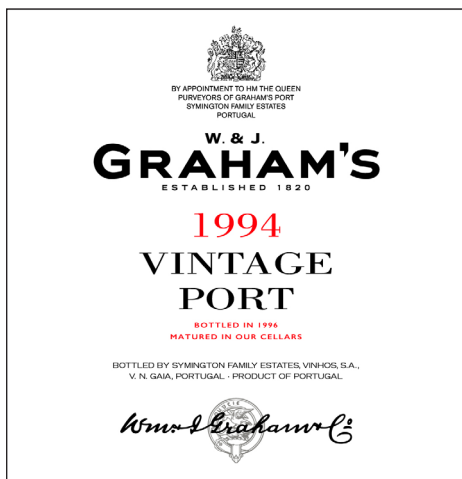
Acidez total: 4,8 g/L (ácido tartárico)

Baumé: 3.4°

pH: 3.56

Informação alergénios: Contém sulfitos

Compatível com dietas vegetariana e vegan



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.