

PORTO

Uma questão vintage

É uma produção de 2003 da família Symington. Um Porto Vintage para um Verão quente.

RITA IBÉRICO NOGUEIRA

rnogueira@economicasgps.com

Quem não se lembra daquele Verão? Quente, com vagas de calor sufocante, intercaladas com aguaceiros. Mau para os incêndios (grande tragédia), bom para quem estava na praia, melhor ainda para quem se dedica a produzir vinho do Porto do Douro. Como é o caso da família Symington.

O forte calor que se fez sentir no mês de Junho desse 2003 secou completamente alguns cachos imaturos, diminuindo a colheita. O que se revelou útil... Depois veio Agosto, com mais temperaturas altas, o que causou problemas de sobre maturação, ideais para a produção de vinho do Porto.

Quando a vindima arrancou, na Quinta dos Malvedos, a 15 de Setembro, as uvas estavam em perfeitas condições, já que tinha chovido um pouco. Estava começada a produção de Porto Vintage Graham's 2003, que esta Primavera saiu das caves de Vila Nova de Gaia, revelando uma cor profunda e opaca, e uma textura untuosa. Os aromas de violetas transbordavam do copo, deixando na boca toques de amora. Um sabor longo e persistente, complexo, de um doce licoroso com taninos ricos. A provar. ■

