

GRAHAM'S

VINHOS PREMIADOS

Vinhos do Porto no seu melhor recolhem prémios no mundo inteiro. Em cem pontos de máximo, este Graham's teve 96 nas revistas *Wine Spectator*, *Wine Enthusiast* e *Wine Advocate*. Em Portugal, a *Revista de Vinhos* deu-lhe 18,5/20 no máximo de 20!

É entusiasmante ver o esforço constante dos vinhos do Porto na promoção das suas marcas, quer ela seja feita em Portugal quer, especialmente, quando é feita no estrangeiro. Nada é deixado ao acaso, e o respeito pelos clientes é evidente em todo o esforço de preparação que os agentes económicos põem em cada evento em que participam. O resultado deste esforço e da perseverança com que encaram o futuro é que está a dar amplos frutos que se materializam nas medalhas e menções que os peritos no mundo inteiro dedicam aos vinhos do Porto e, em especial, ao vintage de 2003 de que este, de que vos falo hoje, é um exemplo de rara qualidade.

O vintage faz-se de vez em quando, aproveitando um ano especial em que tudo se conjuga para que a qualidade seja única. O solo, o clima, as técnicas de feitura do vinho, os cuidados com o produto nos meses que se seguem, tudo é cuidadosamente feito. Até que entre o décimo oitavo e o vigésimo quarto mês de estágio, com o vinho em pipas de madeira, o enólogo toma a decisão de marcar

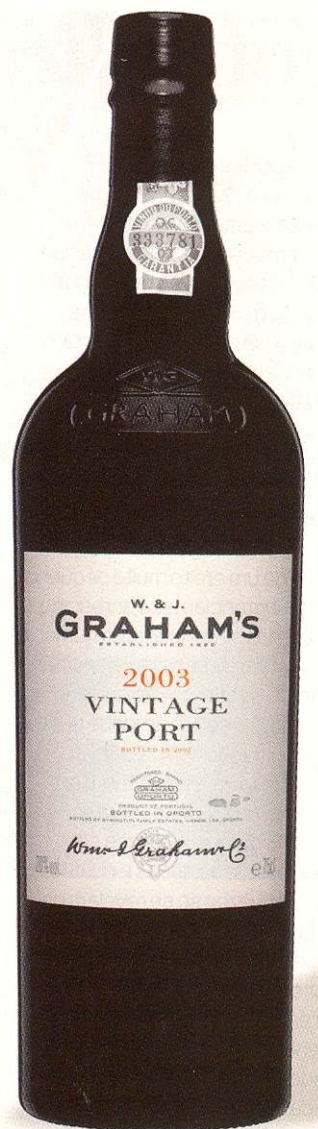
este produto e essa vindima de uma maneira especial, e declara o Vintage.

Em cem pontos de máximo, este vinho teve 96 nas revistas *Wine Spectator*, *Wine Enthusiast* e *Wine Advocate*. Em Portugal, a *Revista de Vinhos* deu-lhe 18,5 no máximo de 20!

O leitor calcula que é com enorme alegria e respeito que se prova um vinho assim. Os ingleses têm a tradição de só beber o vintage quando ele tem de 15 a 20 anos de envelhecimento em garrafa, ou seja, mais ou menos no dia do casamento da filha mais velha. Por outro lado, os americanos são da opinião de que o melhor é bebê-lo agora que «estamos aqui», em vez de esperar, até porque se calhar daqui a 15 ou 20 anos «o meu médico proíbe-me de beber vinho»...

O vinho é de cor profundamente opaca, quer dizer que é de um vermelho tão denso que a luz não passa através dele. Os aromas de violeta transbordam do copo, e na boca tem o sabor das cerejas e das amoras pretas. Tem muito boa estrutura, o que significa que envelhecerá especialmente bem, e tem um final de boca longo e persistente.

Se o beber agora, acompanhe queijos: da Serra de pasta mole, e de Azeitão, também «a correr».



Continue com ele na sobre-mesa, no café e nos charutos.

Encontra-o à venda em muito boas garrafeiras, como seja a Tio Pepe no Porto, a Vinho & Coisas, também no Porto, as Coisas do Arco do Vinho, em Belém, etc., ao preço de 60,00, cada garrafa. Com o Natal à porta, é uma boa sugestão!

Até para a semana, com outros vinhos. «

Vasco d'Avillez
ENÓFILO