



COCKBURN'S®

COCKBURN'S PORTO VINTAGE
2024

Cockburn C^{td}



COCKBURN'S

COCKBURN'S PORTO VINTAGE 2024



QUINTA DOS CANAIS



**2,980 caixas · 7,5% da produção total das vinhas da
Cockburn's em 2024**

Após três declarações consecutivas: 2015, 2016 e 2017, a Cockburn's regressa com uma vindima que exibe o carácter distintivo da casa: estrutura possante, fruto vermelho vibrante e a característica garra ('grip'). O 2024 continua a caminhada da nossa família para restaurar a posição da Cockburn's como um dos principais produtores de Porto Vintage – um legado que orgulhosamente procuramos dar seguimento desde a aquisição da casa em 2010.



QUINTA DOS CANAIS

Fundada em 1815, a Cockburn's construiu uma reputação notável pelos seus Portos Vintage ao longo do século XIX. Pioneira no plantio de vinhas no remoto Douro Superior e fundamental na reabilitação da icónica casta Touriga Nacional, a Cockburn's foi considerada uma das melhores produtoras da sua época. O pilar dos Portos Vintage da Cockburn's sempre foi a Quinta dos Canais e as suas plantações de Touriga Nacional. Esta casta, que todos os enólogos do Douro hoje consideram incontornável, quase desapareceu da região, não fosse o trabalho de investigação conduzido por John Henry Smithes (e alguns dos seus pares) – o lendário enólogo e provador da Cockburn's durante a década de 1930. As suas descobertas contribuíram em muito para a recuperação desta casta, historicamente evitada por ser muito pouco produtiva e, sob a influência de Smithes, a Quinta dos Canais foi plantada com uma elevada proporção de Touriga Nacional – ao típico



estilo audacioso e em contracorrente, apanágio da forma de estar da Cockburn's.

A vindima de 2024

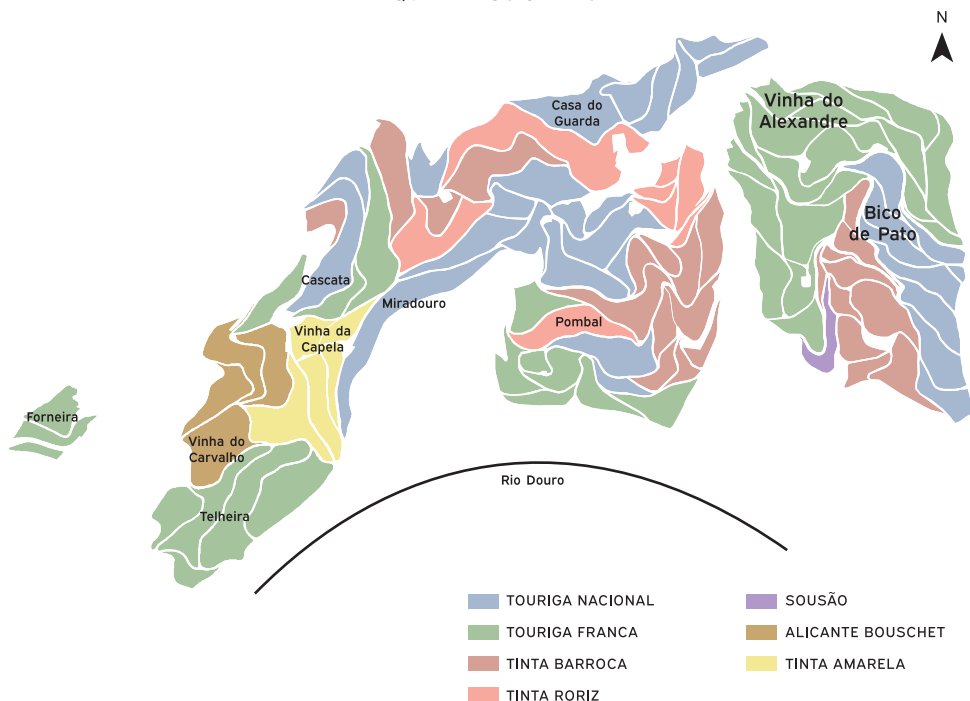
Entre 2018 e 2023 enfrentámos uma sucessão de anos desafiantes, assolados por períodos prolongados de seca, ondas de calor no verão e clima muito errático. 2024, no entanto, marcou o regresso de uma vindima ao estilo clássico do Douro, seguindo datas de colheita mais normais, do início de setembro até à primeira semana de outubro. O ano proporcionou todas as condições certas para uma declaração clássica: chuvas abundantes no inverno, temperaturas moderadas durante o ciclo de crescimento e maturações perfeitas durante o verão, com pouca chuva e sol abundante. Crucialmente, condições mais frescas tanto de dia como de noite durante a fase final das maturações em setembro traduziram-se em equilíbrio perfeito entre açúcares e acidez e maturação fenólica exemplar. Aromas magníficos nos



QUINTA DO VALE COELHO



QUINTA DOS CANAIS



lagares, mostos de cor profunda, taninos firmes, boa concentração e frescura vibrante apontavam todos para o nascimento de vinhos de exceção.

Fiel ao legado da Cockburn's, a pedra angular do 2024 é a Touriga Nacional, constituindo quase dois terços do lote. Toda ela teve origem nas melhores parcelas da casta nos Canais, conhecidas como 'Bico de Pato'. Esta Touriga Nacional teve produções surpreendentemente baixas em comparação com outras vinhas da Symington – pouco mais de meio quilo por videira – e isto é evidente na excelente concentração e estrutura do vinho. Canais também contribuiu um lote muito bom de Sousão. Os restantes componentes vieram da outra



propriedade da Cockburn's, Quinta do Vale Coelho (que integra os Vintage Cockburn's desde o final do século XIX), nomeadamente alguma Touriga Franca e Sousão, e, por último, um lote muito bom de Alicante Bouschet da Quinta do Cachão do Arnozelo, uma propriedade privada da família Symington muito próxima de Canais.

Nota de prova

Aromas vivos de frutos vermelhos como cereja e morango com notas de groselha, chocolate e um toque de kirsch. Juntamente com a frescura viva do fruto, apresenta um toque floral de esteva, uma fragrância tão típica do Douro, e traços de especiarias herbáceas. Palato magnífico e concentrado de frutos vermelhos e especiarias apimentadas e depois uma corrente subjacente de chá preto e tabaco dos taninos texturados. Sugestões de kirsch e um final apelativo de xisto com a garra identitária da Cockburn's.

PROVENIÊNCIA

- Quinta dos Canais
- Quinta do Vale Coelho
- Quinta do Cachão do Arnozelo

CASTAS

- Touriga Nacional: 63%
- Touriga Franca: 24%
- Alicante Bouschet: 9%
- Sousão: 4%

ESPECIFICAÇÕES DO VINHO

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,60 (g/l)
- Baumé – 3,20
- Engarrafado durante maio de 2026 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Ricardo Carvalho