

Churchill's



CHURCHILL'S QUINTA DA GRICHA 2024 VINTAGE PORT

“Cor violeta-escura. Nariz mineral e concentrado, com notas de flor de laranjeira e mirtilos frescos. Na boca, uma combinação de elegância e tensão, revelando a firmeza característica do terroir de Gricha, virado a norte. Um delicioso vinho do Porto vintage, com muitos anos pela frente.” — Johnny Graham e Ricardo Pinto Nunes, 2026.

ORIGEM

A Quinta da Gricha situa-se na margem sul do rio Douro entre o Pinhão e o Tua, virada a norte. A propriedade com 40 hectares compreende uma área de vinha de aproximadamente 30ha. Com o nome da fonte natural (“gricha”) que alimenta as vinhas viradas a norte, a Quinta da Gricha situa-se num microclima entre 150 a 400 metros acima do nível do mar, com uma exposição ao vento que regula naturalmente a humidade. As nossas vinhas mais antigas têm mais de 70 anos e produzem vinhos com estrutura e uma acidez natural vibrante. Este Porto Vintage foi produzido exclusivamente com uvas das velhas vinhas da quinta (+70 anos).

O ANO

O ano vitícola de 2023/2024 foi considerado quente e normal em termos de precipitação, quando comparado com a média. O inverno foi especialmente quente e chuvoso e a primavera com temperaturas quentes, nomeadamente em abril, com elevados níveis de precipitação em março. O verão foi quente e seco, com descida de temperatura em setembro e chuva em outubro. As reservas de água não foram um fator limitativo do normal crescimento e desenvolvimento das vinhas, sendo 2024 um ano oposto aos anos mais secos como 2005, 2017 e 2022. As condições climáticas gerais permitiram que as uvas crescessem em boas condições sanitárias, com rendimentos acima da média e excelente potencial.

NOTAS DO ENÓLOGO

Todos os nossos portos são vinificados em tradicionais lagares de granito. Esta é a nossa escolha relativamente ao método de vinificar que, mesmo sendo mais dispendioso, acreditamos ser ainda o processo de maceração mais eficiente para a produção de Vinhos do Porto da mais alta qualidade. Para esse efeito, temos equipas de pisa a pé a trabalhar durante o dia e início da noite em todos os nossos lagares. Durante os primeiros seis meses, os vinhos do Porto jovens passam o inverno no Douro antes de serem transportados para as nossas Caves em Vila Nova de Gaia, onde passam um período de envelhecimento de 18 meses em tonéis de madeira de grande capacidade antes do seu engarrafamento.

RECOMENDAÇÕES DE GUARDA

Guardar à temperatura de cave.
Potencial de envelhecimento de +30 anos.

RECOMENDAÇÕES DE SERVIÇO

Colocar a garrafa em pé durante algumas horas antes de decantar.
Melhor decantada pelo menos duas horas antes do serviço.
Servir à temperatura ambiente (16º - 18ºC).

INFORMAÇÃO TÉCNICA

REGIÃO
Douro.

PRODUTOR
Churchill's.

ENOLOGIA
John Graham e Ricardo Pinto Nunes.

CASTAS
100% Field Blend, incluindo Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinto Cão.

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
19.5 %

AÇÚCAR RESIDUAL
104 g/l

PESO DA GARRAFA
600 g

QUALIDADE
Praticamos métodos agrícolas de produção sustentável, certificados pelo instituto SATIVA.

