

Churchill's



CHURCHILL'S 2024 VINTAGE PORT

Um vinho do Porto de beleza marcante, com uma pureza de fruta rica que envolve o paladar. Quando provámos os vinhos após a vindima de 2024, eu e o meu colega enólogo, Ricardo Pinto Nunes, percebemos que tínhamos produzido algo verdadeiramente especial. O Churchill's Vintage Port 2024 é, sem dúvida, um dos melhores vinhos do Porto Vintage que alguma vez produzimos. - Johnny Graham, 2026.

Um vinho do Porto Vintage complexo e extraordinário, com uma impressionante definição de fruta e um longo potencial de envelhecimento. Um vinho tão voluptuoso que é impossível parar de o provar! - Ricardo Pinto Nunes, 2026.

ORIGEM

Produzido a partir de vinhas velhas (em média com mais de 50 anos) das sub-regiões do Cima Corgo e Douro Superior no Vale do Douro, das quais a espinha dorsal provém das vinhas velhas da Quinta da Gricha.

O ANO

O ano vitícola de 2023/2024 caracterizou-se por temperaturas acima da média e uma precipitação globalmente equilibrada. O inverno foi particularmente quente e chuvoso, contribuindo para boas reservas hídricas no início do ciclo. A primavera manteve temperaturas elevadas e registou precipitação significativa em março, seguida de um mês de abril quente, favorecendo um desenvolvimento vegetativo saudável.

Os meses de verão foram quentes e secos, promovendo uma boa maturação, com uma desejável moderação das temperaturas em setembro e a chegada de precipitação em outubro. Ao contrário de anos recentes afetados pela seca, como 2005, 2017 e 2022, as reservas hídricas não constituíram um fator limitativo, permitindo um desenvolvimento equilibrado da vinha ao longo de todo o ciclo vegetativo. Estas condições favoráveis resultaram em uvas de excelente estado, produtividades acima da média, e fruta de qualidade e potencial excecionais.

Recebemos as primeiras uvas destinadas a Vinho do Porto na Quinta da Gricha no dia 9 de setembro. O enchimento dos nossos lagares tradicionais de granito com uvas provenientes do talhão nº 9, destinadas aos nossos lotes de Vintage, teve início a 15 de setembro e prolongou-se até 23 de setembro, sob condições meteorológicas ideais.

NOTAS DE PROVA

Cor preta intensa, vibrante, com reflexos violetas até ao bordo. Nariz de grande intensidade, revelando aromas exuberantes a mirtilos frescos e alfazema selvagem. Na boca, mostra-se preciso e vínico, com múltiplas camadas de frutos silvestres e lascas de chocolate negro, envolvidas numa estrutura tânica firme e mineral.

NOTAS DO ENÓLOGO

Todos os nossos vinhos do Porto 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 +50 anos.



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, Tinto Cão.

ÁLCOOL

20 %

AÇÚCAR RESIDUAL

101 g/l

PESO DA GARRAFA

600 g

QUALIDADE

Praticamos métodos agrícolas de produção sustentável, certificados pelo instituto SATIVA. Os nossos vinhos do Porto são produzidos exclusivamente através da fermentação com leveduras indígenas.