



PURVEYOR TO HM THE QUEEN OF DENMARK'S HOUSEHOLD

WARRE'S



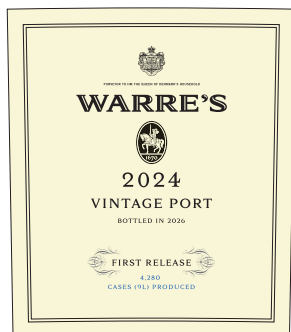
WARRE'S PORTO VINTAGE 2024



WARRE'S PORTO VINTAGE 2024



QUINTA DA CAVADINHA



4.280 CAIXAS — 13,5% DA PRODUÇÃO TOTAL DAS VINHAS DA WARRE'S EM 2024

Após as muito raras declarações consecutivas de 2016 e 2017, a Warre's regressa com um Vintage que exemplifica o carácter lendário da casa: elegância floral, graciosidade e notável complexidade. O 2024 é uma digna homenagem ao legado tricentenário da Warre's — uma das mais antigas casas de vinho do Porto, guiada por 15 gerações de famílias vitivinicultoras desde 1670. Uma pausa tão longa é muito invulgar na história do Porto Vintage, e é necessário recuar 80 anos, até à Segunda Guerra Mundial, para encontrar um intervalo semelhante entre declarações universais, ditas 'clássicas'. Naquela altura, as restrições da guerra foram a causa; mais recentemente, podemos identificar as causas nas alterações climáticas que têm gerado tantas perturbações na meteorologia.



QUINTA DO RETIRO

Os Porto Vintage da Warre's são definidos pelas vinhas de cotas elevadas de onde provêm, bem como pela excecional proporção de vinhs velhas das suas propriedades. É esta combinação única que cria o carácter floral e fresco que distingue a Warre's, juntamente com uma complexidade multifacetada. Os terroirs das vinhas da Warre's, caracterizados por exposições mais frescas e pela vantagem da altitude (particularmente na Cavadinha e nas Netas), favorecem ciclos de maturação mais tardios que proporcionam um desenvolvimento fenólico completo e um equilíbrio perfeito entre o açúcar natural dos bagos e a acidez.

As vinhas da Warre's beneficiam de uma elevada proporção de vinhas velhas, que representam, respetivamente, cerca de um quinto e um terço do encepamento das propriedades da Cavadinha e do Retiro. Estas vinhas velhas de mistura de castas foram plantadas há entre 90 e 100 anos, nas décadas de 1920 e 1930, e estas videiras de



produção extremamente baixa (apenas 280 gramas por videira no Retiro em 2024) conferem aos Porto Vintage da Warre's camadas adicionais de complexidade e uma estrutura impressionante, ainda que envolvidas na característica elegância que é assinatura da casa.

A vindima de 2024

2024 marcou o regresso de uma vindima “à moda antiga” no Douro, com condições que teriam sido familiares aos nossos antepassados: abundante precipitação no inverno, repondo as reservas de água do solo; temperaturas moderadas e chuvas oportunas e bem distribuídas durante o ciclo vegetativo; um verão quente (mas não excessivamente quente) e maioritariamente seco; e condições ideais de vindima, com dias quentes e noites frescas, permitindo que cada casta amadurecesse gradual e plenamente, cada uma dentro do seu calendário habitual, de forma a ser vindimada na sequência tradicional.



QUINTA DO RETIRO

O ciclo vitícola de 2024 foi particularmente favorável nas três principais vinhas da Warre's: Quinta da Cavadinha, Quinta do Retiro e Quinta da Telhada, o trio de propriedades que fornece os componentes para um clássico Porto Vintage da Warre's, com um contributo adicional da Quinta das Netas, uma propriedade privada pertencente a um membro da nossa família. Para que ocorra uma declaração clássica, todas estas vinhas – bem distribuídas ao longo do vale do Douro – têm de “cantar” em uníssono, e para nossa grande satisfação foi precisamente isso que aconteceu em 2024.

Requisito indispensável para uma declaração clássica é que a Touriga Franca atinja o seu potencial máximo, e em 2024 destacou-se verdadeiramente, representando 38% do lote da Warre's. A contribuição das vinhas velhas neste lote Warre's 2024, com 34%, quase iguala a componente de Touriga Franca. Poucos Porto Vintage podem reivindicar uma proporção tão elevada de vinhas centenárias na sua



A TRABALHAR A TERRA DE MODO TRADICIONAL NA CAVADINHA

composição. Fiel à tradição dos Porto Vintage da Warre's, o seu perfil característico de elegância, charme e graça manifesta-se plenamente neste magnífico 2024.

Nota de prova

Maravilhosamente perfumado e tipicamente floral, com notas de rosas e violetas e fruta viva e luminosa, tocada por uma subtil sugestão de brisa de pinheiro. Muito fino e elegante no paladar, volumoso, mas sedoso e arredondado, com uma sensação voluptuosa e uma ligeira nota vegetal. A extraordinária pureza do fruto, que parece caracterizar os 2024, confere a este vinho um refinamento, graciosidade e equilíbrio notáveis. A complexidade em camadas reflete as importantes contribuições de vinhas velhas, provenientes da Cavadinha e do Retiro.



PROVENIÊNCIA

- Quinta da Cavadinha
- Quinta do Retiro
- Quinta da Telhada
- Quinta das Netas

CASTAS

- Touriga Franca: 38%
- Vinhas velhas (mistura de castas): 34%
- Touriga Nacional: 17%
- Sousão: 11%

ESPECIFICAÇÕES DO VINHO

- Álcool – 20% vol. (20°C)
- Acidez total – 5,00 g/l
- Baumé – 3,60
- Engarrafado em maio de 2026, sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Mário Natário



QUINTA DA TELHADA