

## COCKBURN'S VINTAGE PORT 2017

### O VINHO

É frequente no Douro serem os anos que levam as vinhas ao limite aqueles que dão lugar aos vinhos mais memoráveis: 2017 foi um desses anos. As produções baixas deram origem a vinhos bem estruturados com intensidade e concentração notáveis. As boas maturações refletem-se na vitalidade e frescura dos vinhos. O Cockburn's 2017 tem a habitual componente importante de Touriga Nacional, mas a proporção de Touriga Franca, em virtude do seu excelente desempenho, aumentou face ao Vintage anterior.

### O ANO

2017 será lembrado como um dos anos mais secos e quentes no Douro. Nos Canais tivemos metade da chuva de um ano médio (apenas 246 mm) e as temperaturas bateram alguns recordes de primavera. No verão, a seca foi quase total, com apenas 6,2 mm de chuva em junho (média do mês: 24,3 mm) e zero precipitação nos meses de julho, agosto e setembro. É extraordinário observar como as nossas castas indígenas se adaptam tão bem às exigentes condições do Douro. Felizmente, as temperaturas estivais deram alguma trégua, com valores um pouco abaixo da média de 30 anos, o que se revelou de importância crítica: se à falta de chuva se tivessem juntado temperaturas extremas, o desfecho poderia ter sido bem diferente. Instalada a seca desde o arranque do ciclo vegetativo, as videiras cedo se ajustaram, reduzindo o consumo de água, o que permitiu conservar as escassas reservas aquíferas nos solos para os meses seguintes. A escassez de água diminuiu excessos de vigor nas videiras, o que também ajudou a um menor consumo de água. A ausência de humidade reduziu a incidência de doença, o que contribuiu para uma colheita muito saudável. Em 2016, o arranque da vindima foi por várias vezes adiado e as melhores uvas só foram vindimadas entre a terceira semana de setembro e a segunda de outubro. Por contraste, em 2017, as valiosas parcelas de Touriga Nacional nos Canais foram vindimadas durante a primeira semana de setembro, tendo a vindima arrancado a 28 de agosto – uma data sem precedente nos Canais e Vale Coelho. Muito encorajador foi o facto dos teores de açúcar e a evolução fenólica avançarem em sintonia e, uma vez que não havia previsão de chuva, a decisão de vindimar mais cedo foi acertada. Mesmo a Touriga Franca, casta tardia, foi colhida em meados de setembro, tendo atingido maturações completas e equilibradas. As temperaturas desceram a partir do dia 10 de setembro, o que foi crucial para a conservação da notável frescura demonstrada pela casta – apesar do verão sequíssimo. Charles Symington mostrou-se muito satisfeito pela extraordinária qualidade que esta casta apresentou, evidenciada pelos aromas fantásticos nos lagares. As produções foram muito baixas, quer nos Canais, quer em Vale Coelho: um terço abaixo da média da última década.

### INFORMAÇÕES

Enólogo: Charles Symington, Ricardo Carvalho  
Castas: Touriga Nacional: 52% (800 g/vine)  
Touriga Franca: 30% (670 g/vine) Sousão:  
10% (1.3 kg/vine) Alicante Bouschet: 8%  
Proveniência: Quinta dos Canais: 74% Quinta  
do Vale Coelho: 18% Quinta do Cachão do  
Arnozelo: 8%  
Teor Alcoólico: 20 %  
Acidez Total: 4.57 g/L (ácido tartárico)  
Baumé: 3,50 °  
Ano de Engarrafamento: 2019

### NOTAS DE PROVA

O Cockburn's 2017 apresenta aromas de chão de floresta, com notas resinosas e de bergamota em conjugação com esteva. Mineralidade e fresca evoca notas de eucalipto e anis. Intenso no paladar com camadas de mirtilo e groselha preta, recortado por taninos apimentados que proporcionam a característica garra-assinatura reconhecível da Cockburn's. Um vinho muito completo, complexo e bem afinado, que deixa adivinhar uma grande longevidade.

### DECANTAR

Sim

Cockburn's has always questioned the so-called 'rules' for making port.

Founded in 1815 by the Scottish brothers Robert and John Cockburn, they were guided by their conviction that "the quality of the wine – that is the first thing to be looked to" – and we've done our own things ever since.

