

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
BLEND Nº12

PORQUE ESCOLHER O PORTO RUBY GRAHAM'S BLEND Nº12?

O Blend Nº12 desafia as ideias tradicionais do que deve ser um porto ruby.

É o primeiro porto ruby da Graham's criado especificamente para ser usado com outras bebidas.

Um porto acessível para novos consumidores.

Mais fresco e mais aromático.

Produção única: uvas vindimadas à noite, provenientes das vinhas de maior altitude, para reter frescura.

Com um teor alcoólico de 19 %, menos de metade da maioria das bebidas espirituosas usadas em cocktails.

A ELABORAÇÃO DO GRAHAM'S BLEND Nº12

Fresco, leve e aromático, o Blend Nº12 surpreenderá agradavelmente quem já está familiarizado com o vinho do Porto, sendo ao mesmo tempo acessível para quem nunca teve a oportunidade de experimentar um Porto.

Elaborado especificamente para ser usado com outras bebidas, o Blend Nº12 é extremamente versátil, o que o torna fascinante, quer seja em bebidas simples, quer seja em cocktails mais complexos.



RUBY PORT
DOURO - PORTUGAL

Wm. & J. Graham & Co.

O NOSSO "PERFECT SERVE" MIDNIGHT SPRITZ

40 ml de Porto Ruby Graham's Blend Nº12

60 ml de vinho espumante seco

1 morango

1/4 de rodela de laranja

Servir o Graham's Blend Nº12 sobre uma quantidade generosa de gelo. Completar com o seu espumante seco preferido. Decorar com um morango fresco e um quarto de rodela de laranja.

VINHA >

As uvas são colhidas à noite, nas nossas vinhas de maior altitude, para preservar toda a sua frescura. O lote é constituído predominantemente pela famosa Touriga Nacional, casta nativa portuguesa.

FERMENTAÇÃO >

O Blend Nº12 é fermentado a baixa temperatura durante todo o processo, o que é extremamente raro para um porto ruby. O processo de fermentação a baixa temperatura é consideravelmente mais lento e tem por objetivo preservar os aromas primários das uvas.

FORTIFICAÇÃO >

Uma vez atingido o nível de açúcar requerido, é adicionada aguardente vínica neutra (77 % vol.). Isto eleva o teor alcoólico até 19% e detém a fermentação, preservando a doçura natural do vinho.

ENGARRAFAMENTO

Engarrafado pronto a beber. Abrir e desfrutar!



W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
BLEND Nº12

A REGIÃO ONDE SE PRODUZ O VINHO DO PORTO

As videiras que dão origem ao vinho do Porto são cultivadas na maior área de vinhedo de montanha do mundo – o vale do Douro. O Douro é a região vinícola demarcada mais antiga do mundo, património mundial da UNESCO e a maior região vinícola de montanha do mundo. É uma das regiões que maior desafio apresenta para a viticultura, já que, devido aos seus íngremes terrenos montanhosos, as videiras devem ser cultivadas em antigos terraços de pedra.

Estes terraços tornam a mecanização quase impossível, pelo que todas as nossas uvas são vindimadas à mão. Temperaturas de verão acima dos 40 °C, precipitações incrivelmente baixas e solos com boa drenagem fazem com que os rendimentos das videiras para a produção de vinho do Porto estejam entre os mais baixos do mundo, dando origem a uvas altamente concentradas.

O vinho do Porto toma o seu nome da cidade do Porto, situada junto ao mar, no norte de Portugal. O vinho do Porto tem sido expedido desta cidade desde o século XVI. Ainda hoje o vinho do Porto continua a ser envelhecido e expedido a partir das históricas caves existentes na cidade.

UM PRODUTOR DE ORIGEM FAMILIAR E INDEPENDENTE

A FAMÍLIA SYMINGTON

Os Symington são uma família de origem britânica e portuguesa que vive e trabalha em Portugal desde 1882.

Hoje, são os principais produtores de vinho do Porto de categorias especiais. Atualmente, a empresa é gerida pela quarta e quinta geração da família. A família é a maior proprietária de vinhas no vale do Douro, com 26 quintas que cobrem mais de 2 250 hectares, sendo que mais de 1 000 hectares estão ocupados por vinha.

PORTO GRAHAM'S

Fundada em 1820 pelos irmãos escoceses William e John Graham.

Os irmãos, originalmente exportadores de produtos têxteis, apaixonaram-se pelo vinho do Porto depois de aceitar 27 pipas de vinho como pagamento de uma dívida. Em 1890, a Graham's tornou-se uma das primeiras casas exportadoras de vinho do Porto a comprar vinhas no Douro, passando a tratar não apenas da comercialização dos vinhos, mas também da sua produção.

No mesmo ano, a Graham's construiu as suas famosas caves de envelhecimento de vinho do Porto – ainda hoje estas caves continuam em funcionamento e guardam mais de 3 000 cascos de carvalho de vinho do Porto.

Em 1970, a Graham's foi adquirida pela família Symington, cuja experiência, investimento e liderança têm transformado esta histórica casa de vinho do Porto numa das principais marcas de vinhos do Porto de categorias especiais do mundo.



RUBY PORT
DOURO - PORTUGAL

Wm. & J. Graham & Co.

