



A Graham's, fundada em 1820 por William e John Graham no vale do Douro, vem cultivando ao longo de quase dois séculos a sua reputação como um dos maiores nomes do vinho do Porto. A qualidade do vinho do Porto Graham's assenta nas uvas da mais alta qualidade, as quais provêm principalmente de cinco quintas emblemáticas do vale do Douro: a Quinta dos Malvedos, a Quinta do Tua, a Quinta das Lages e de outras duas propriedades, a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas, detidas de forma particular por membros da família Symington.

SIX GRAPES

O VINHO

O símbolo do Six Grapes tem origem no século XIX. Após cada vindima, os enólogos da Graham's marcavam cada barril de vinho do Porto com o símbolo de bagos de uva para classificar a qualidade do vinho, de um a seis. A imagem de seis bagos de uva num barril significava que o vinho tinha potencial para se tornar num Porto Vintage. Indicava complexidade, estrutura e equilíbrio. No início de 1900, a Graham's começou a engarrafar vinhos selecionados desses barris com o rótulo Six Grapes. Mais de um século depois, o Six Grapes continua a ser o emblemático porto reserva da Graham's.

VINIFICAÇÃO

O Six Grapes normalmente passa um período de tempo um pouco mais curto em barril de madeira do que outros vinhos do Porto Ruby Reserva, já que o que a nossa equipa responsável pelos lotes procura é preservar o seu carácter jovem de amora silvestre e os aromas frescos de cassis e alçaçuz. Na primavera seguinte à vindima, os vinhos são transportados da adega dos Malvedos para as Caves da Graham's, em Vila Nova de Gaia, onde passam normalmente um ou dois anos em barris ou em cubas de madeira avinhados, para serem depois incorporados no lote do Six Grapes, que está pronto para ser engarrafado. A nossa equipa responsável pelos lotes tem o cuidado de procurar elaborar um lote que seja o mais semelhante possível ao anterior, para que o consumidor tenha a certeza de que a sua estimada garrafa de Six Grapes mantém sempre o mesmo excelente nível de qualidade. Depois de engarrafado, o vinho está pronto a beber e não necessita de mais envelhecimento.

ENÓLOGO

Charles Symington

ORIGEM · CASTAS

Em termos de castas, o Six Grapes é constituído essencialmente pelas quatro «estrelas» incontestáveis da região do vinho do Porto: a aromática Touriga Franca, com os seus aromas de violeta, a rica, tânica e bem estruturada Touriga Nacional, a Tinta Roriz, com a sua tonalidade de framboesa, e a Tinta Barroca, com os seus sabores de chocolate doce. Incorpora também componentes de Tinta Amarela, Tinto Cão, Souzão e Tinta Francisca, bem como uvas de algumas plantações mistas mais antigas. Nas quatro Quintas da Graham's, cada casta é vindimada de acordo com a sua maturação ideal. As fermentações de cada casta e de cada bloco de vinha são feitas de forma separada, para serem misturadas muito mais tarde, depois de os vinhos terem sido devidamente avaliados no que respeita às suas características individuais.

ARMAZENAMENTO · SERVIÇO

Six Grapes é engarrafado pronto a beber, sendo ideal servi-lo ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 16 °C. Uma vez aberto, beber num espaço de 4 a 6 semanas. Guardar em posição vertical. O Graham's Six Grapes é delicioso no final de uma refeição e combina perfeitamente bem com sobremesas à base de chocolate preto ou queijos curados.

NOTA DE PROVA

Cor vermelha escura, com um perfume rico e sedutor de ameixas e cerejas maduras. Na boca é complexo, com boa estrutura e um final longo e persistente.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez Total: 4.5 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.6°
Informação alergénios: Contém sulfitos