

PORTO TAWNY 50 ANOS



O VINHO

Com base em mais de 200 anos de experiência na produção de vinho, os nossos Portos Tawny envelhecidos são uma homenagem ao trabalho artesanal e às competências consagradas pelo tempo, transmitidas através de gerações, que são utilizadas na produção de cada garrafa. O caráter inconfundível dos nossos vinhos do Porto Tawny envelhecidos pode ser atribuído ao domínio de três artes únicas: A Arte da Tanoaria, A Arte do Envelhecimento, A Arte do lote.

Cuidadosamente vigiado por duas gerações de mestres provadores, Peter e Charles Symington, o Porto Tawny 50 Anos da Graham's é um testemunho da habilidade e dedicação inigualáveis que foram aplicadas à criação dos vinhos que compõem este lote.

Dois dos lotes componentes do vinho têm um significado especial, O primeiro é um vinho de 1969 conhecido como "CAS Reserve". Foi originalmente reservado por Peter Symington para assinalar o nascimento do seu filho, Charles, cujas iniciais lhe dão o nome. O segundo é composto por vinhos de 1970 e 1973. Lotados em 1982, mais de 50% evaporou-se ao longo das décadas seguintes, resultando numa concentração espantosa.

ENÓLOGO

Charles Symington

NOTA DE PROVA

A cativante tonalidade castanho-alaranjada profunda do vinho, enquadrada pela base de cor nogueira escura e auréola verde-pálida, é sinal de qualidade em vinhos do Porto Tawny envelhecidos. Os aromas complexos revelam camadas de flor de laranjeira, bolo inglês, toffee, tabaco e manteiga caramelizada, criando uma experiência sensorial equilibrada e concentrada. A sensação na boca é substancial, rica e cremosa, com uma acidez vibrante que mantém um equilíbrio perfeito. Notas encantadoras de madeira avinhada, noz-moscada, canela e um fim de boca persistente e agradável que perdura no paladar.

ARMAZENAMENTO · SERVIÇO HARMONIZAÇÃO

Recomendamos servir o Graham's 50 anos ligeiramente fresco como sobremesa por si só ou acompanhado de queijos curados, sobremesas com base de nata ou frutos secos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 21% vol.(21°C)
Acidez Total: 7.1 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 7.3
pH: 3.48
Informação alergénios: Contém sulfitos

Fundada em 1820 por William e John Graham no coração do Vale do Douro, a Graham's desenvolveu ao longo dos anos uma reputação notável como um dos grandes nomes do vinho do Porto. A excelência dos vinhos do Porto da Graham's está associada à seleção de uvas da maior qualidade, provenientes de cinco quintas consideradas entre as melhores do Vale do Douro: a Quinta dos Malvedos, a Quinta do Tua, a Quinta das Lages (no Vale do rio Torto) e duas outras quintas, a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas, propriedades a título particular de membros da família Symington.