



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.

PORTO TAWNY 20 ANOS



Symington Cooperage

O VINHO

Na Graham's, perícia, saber-fazer e dedicação passam de geração em geração, sob a forma de três artes únicas: a arte da lotação, a arte da tanoaria e a arte do envelhecimento, que no seu conjunto dão origem a Vinhos do Porto Tawny velhos extraordinários. O equilíbrio perfeito: O 20 Anos da Graham's é a procura da perfeição por parte do mestre provador, capturando o equilíbrio entre a frescura dos Portos jovens e a complexidade dos Portos envelhecidos. Um vinho aperfeiçoado durante mais de vinte anos para deliciar quem procura a excelência.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington

NOTA DE PROVA

O Graham's Tawny 20 Anos apresenta uma cor âmbar e tawny dourado. No nariz, excelente aroma com características específicas de nozes e frutos deliciosamente amadurecidos com notas de casca de laranja, requintadamente aveludados por cuidado envelhecimento. Na boca é rico, levemente adocicado e suave. Perfeitamente equilibrado com um final longo e elegante.

GUARDA, CONSUMO & HARMONIZAÇÃO

O Graham's 20 Anos acompanha extremamente bem nozes, frutos secos e bolo inglês, mas também gelado de baunilha ou leitecreme. Recomendamos servir ligeiramente fresco, para acentuar o gosto e o prazer da experiência. Após aberto, conserva-se algumas semanas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez total: 4.7 g/l ácido tartárico
Baumé: 4.0
Informação alergénios: Contém sulfitos