



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 30 ANOS



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 Portos Tawnies velhos extraordinários. A expressão da madeira: Como uma das últimas casas de vinho do Porto com a sua própria equipa de tanoeiros, que cuidam de cada casco individualmente, a Graham's domina a arte da produção de Portos Tawny de 30 Anos. A madeira trabalha de mãos dadas com o tempo para criar um dos maiores prazeres da vida. Para aqueles que se reconhecem na paixão da arte de saber-fazer grandes vinhos do Porto.

ENÓLOGOS RESPONSÁVEIS

Charles Symington

NOTA DE PROVA

O Graham's 30 Anos apresenta uma suave cor âmbar com um toque de laranja. Nariz magnífico apresentando uma diversidade de frutos secos. Na boca é concentrado e rico em frutos com um toque de mel. Sublimemente sedoso, com um impressionante final.

GUARDA, CONSUMO & HARMONIZAÇÃO

O Graham's 30 Anos acompanha de forma fabulosa chocolate negro, mas também pode ser apreciado isoladamente, como sobremesa pelo seu próprio direito. Recomendamos servir ligeiramente fresco, para acentuar o gosto e o prazer da experiência. Após aberto, conserva-se algumas semanas.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% vol.

Acidez Total: 4.8 g/L (ácido tartárico)

Baumé: 4.1

Informação alergénios: Contém sulfitos