

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT



A Graham's tem vindo a cultivar a sua reputação como um dos maiores nomes do vinho do Porto nos últimos dois séculos. A qualidade dos seus vinhos assenta nas uvas de qualidade excecional, que provêm principalmente de cinco quintas emblemáticas do vale do Douro, entre elas a Quinta dos Malvedos.

 @grahams.port.wine

 @Grahams_Port

 @grahams_port


SYMINGTON
Family Estates

FICHA TÉCNICA

GRAHAM'S LATE BOTTLED VINTAGE 2021

The Remarkable Takes Time.

O VINHO

O Late Bottled Vintage Port da Graham's é uma expressão maravilhosa de um único ano, evidenciando o carácter vibrante do nosso estilo LBV. Todas as uvas são provenientes das nossas próprias vinhas nas Quintas dos Malvedos, do Tua, da Vila Velha e do Vale de Malhadas. As uvas seleccionadas para o lote LBV são de qualidade excecional – muitas vezes provenientes das mesmas parcelas de vinha utilizadas para os nossos Vintage Ports "Clássicos" ou de "Quinta".

O ANO

"Depois de uma sucessão de anos muito quentes e secos no Douro, 2021 foi uma das estações de crescimento mais frescas dos últimos tempos. As condições amenas do verão favoreceram uma maturação mais lenta e gradual, enquanto as noites frescas nos proporcionaram uma excelente acidez natural e profundidade de cor. Apesar de os rendimentos terem ficado ligeiramente abaixo da média de longo prazo, a produção situou-se confortavelmente acima da de 2020, e os vinhos daí resultantes – contidos mas sérios, com grande cor, concentração e pureza de expressão – são um verdadeiro reflexo do ano." Charles Symington, 4ª geração, Douro, 2021

INFORMAÇÕES

Enólogo: Charles Symington, Bernardo

Nápoles

Ano de Engarrafamento: 2026

Castas: O vinho é composto por 40% de Touriga Nacional, 30% de Touriga Franca, 20% de Alicante Bouschet e 10% de Sousão.

Teor Alcoólico: 20 %

Acidez Total: 4.4 g/L (ácido tartárico)

Baumé: 3,70 °

Alergénios: Sulfitos

Armazenagem: Conservar na vertical.

Temperatura de Serviço: 14°C-16°C

Copo: Servir preferencialmente num copo de Porto de tamanho razoável ou num copo de vinho branco.

Longevidade após abertura: Recomendamos servir o Graham's LBV ligeiramente refrigerado. Não é necessário decantar e, uma vez aberta, consumir até seis semanas.

NOTAS DE PROVA

Aromas florais deslumbrantes de esteva, com toques de pinho e eucalipto, entrelaçados com notas puras e vivas de amora e groselha-preta. Encorpado e apetitoso, com fruta silvestre sustentada por acidez fresca e taninos redondos, criando uma estrutura aveludada e encantadora, com um equilíbrio impressionante.

HARMONIZAÇÃO

O Graham's LBV 2021 é encorpado, com um equilíbrio e uma estrutura notáveis, tornando-o um vinho ideal para acompanhar refeições. Os seus sumptuosos sabores a fruta preta madura combinam particularmente bem com: sobremesas de chocolate negro e queijos curados.