

Graham's 40 Years Old Tawny

Produtor: Graham's

Região: Douro

País: Portugal

Tipo: Porto

Teor Alcoólico: 20 Vol

Corpo: Encorpado

Elaborado para enófilos que gostam de saborear o tempo, o 40 Anos da Graham's é resultado da combinação de vinhos selecionados ao longo de 4 gerações da família Symington e maturados em pipas de carvalho durante muitas décadas. O mestre provador da Graham's compôs um corte sedutor, que revela aromas de passas, caramelo tostado e chocolate, que mistura poder com elegância, muito longo e austero, nas palavras da Revista de Vinhos.

Graham's

UVAS:

Corte clássico

VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos próprios, de cinco quintas icônicas no Vale do Douro, sendo elas Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta das Lages, Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas.

VINIFICAÇÃO:

Fermentado de 2 a 3 dias, após este processo é adicionado aguardente vínico para interrompê-la com o objetivo de preservar o açúcar residual. Maceração e prensagem tradicional (com os pés) em lagares.

MATURAÇÃO:

Envelhecido em média 40 anos em barricas de carvalho usado.

SUGESTÃO DE GUARDA:

Mais de 10 anos

SERVIÇO:

Sobremesas, chocolate ou como aperitivo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 a 16°C

PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 96 PTS /

Wine Enthusiast 94 PTS /

Wine Spectator 93 PTS /

