



SYMINGTON FAMILY ESTATES

## GRAHAMS – Late Bottled Vintage HAUT DOURO, PORTUGAL

### SPÉCIFICATIONS

#### CODE SAQ

191239

#### PAYS

Haut Douro – Portugal

#### FORMAT

750

#### TYPE DE PRODUIT

Porto

#### CÉPAGE

Principalement Touriga Nacional et Touriga Franca, avec une plus petite contribution de Sousão ainsi que de Tinta Amarela et Tinta Barroca.

#### ALCOOL

20

#### DISTRIBUTION

LGDM 2023 – Symington Family Estates, Produits SAQ, Produits SAQ Dépôt

#### APPELLATION

DOC Porto



21<sup>80</sup>\$



### VIGNOBLE

#### LIEU, NOM

Vallée du Haut Douro, Portugal

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Ce vin a été élevé en bois dans le pavillon lodge Graham's 1890 pendant cinq ans avant d'être mis en bouteille.

#### TYPE DE SOL

Des coteaux schisteux sur sous-sol granitique.

#### ALTITUDE

Élévations variées, entre 90 et 400 mètres environ. Graham situés dans divers sites de premier choix de la vallée montagneuse du Douro.

#### SUPERFICIE DU DOMAINE

Raisins issus des domaines:  
Quinta dos Malvedos (90,6 ha de vignes)  
Quinta do Tua (21,9 ha de vignes)  
Avec quelques contributions de  
Vila Velha (54,4 ha de vignes)  
Vale de Malhadas (31,8 ha de vignes)

#### CARACTÉRISTIQUE

Ce porto Vintage Late Bottled 2017 a été produit à partir de raisins provenant de quatre vignobles de Graham situés dans divers sites de premier choix de la vallée montagneuse du Douro.

### TECHNIQUE DE PRODUCTION

#### RÉCOLTE –

Vin issu d'une seule récolte (millésime)

#### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Comme tous les Late Bottled Vintage (L.B.V.), ce vin muté est affiné en tonneaux et barriques de chêne pendant une période de temps (environ 5 ans) supérieure aux portos 'Vintage' (2 ans) qui poursuivent leur maturation en bouteille

Les L.B.V. sont, contrairement aux derniers, déjà prêts à boire

#### SPÉCIFICITÉS –

Graham's est la seule maison de porto qui engage encore ses propres tonneliers et produit ses propres tonneaux. La moyenne d'âge des tonneaux se situe entre 75 et 100 ans

### DÉGUSTATION

#### VISUEL

Sa couleur est riche et profonde.

#### OLFACTIF

Le Graham's 2017 LBV a un charmant parfum de chèvre-feuille ainsi que des notes de menthe. En arrière-plan, on retrouve aussi de belles notes de fruits tropicaux brillants et attrayants.

#### GUSTATIF

En bouche, il a de somptueux arômes de fruits noirs mûrs combinés à des notes de kirsch. Les tanins fins confèrent au vin un bel équilibre et une bonne structure.

#### ACCOMPAGNEMENT

Il est apprécié à tout moment et se marie à merveille avec les desserts au chocolat noir ainsi que des fromages.

### AUTRES INFORMATIONS

#### ACIDITÉ

4.70 g/L

#### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

120 g/L

#### PH

3.55

**TEMPÉRATURE**

De 14 à 16°C

**TEMPS DE GARDE**

De 2 à 4 ans. Il conserve toute sa fraîcheur jusqu'à 8 semaines après l'ouverture