



SYMINGTON FAMILY ESTATES

GRAHAM'S – Six Grapes Reserve

HAUT DOURO, PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
208405

PAYS
Haut Douro – Portugal

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Porto

CÉPAGE
Tinta barroca 25 %
Tinta roriz 25 %
Touriga Franca 25 %
Touriga nacional 25 %

ALCOOL
20

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
DOC Porto



24⁷⁵\$



VIGNOBLE

LIEU, NOM
Vallée du Haut Douro, Portugal

SUPERFICIE DU DOMAINE
Quinta dos Malvedos: 163,9 hectares (90,6 ha de vignes)

CARACTÉRISTIQUE
Raisins issus exclusivement du domaine Quinta dos Malvedos, situé entre les deux sous-régions de Cima Corgo et du Douro supérieur. Dû au rude climat à tendance continentale qui caractérise le Haut Douro, les vignes sont plantées en terrasses, retenues par des murets de pierre sur les coteaux de manière à optimiser les ressources géologiques et hydriques.

ALTITUDE
Entre 90 et 380 mètres
Exposition Sud-Sud-Ouest et Est

TYPE DE SOL
Coteaux schisteux sur sous-sol granitique

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
La cuvée 'Six Grapes' est élaborée à partir de raisins issus des mêmes domaines qui produisent les portos 'Vintage'.

Vinification séparée des cépages.
De type Ruby, ce vin muté n'a pas le profil oxydatif d'un Tawny et profite d'un temps d'élevage en fûts de chêne d'environ deux ans avant assemblage et mise en bouteille.

EMBOUTEILLAGE –
Après deux ans d'élevage en fûts.

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
Couleur rouge foncé.

OLFACTIF
Un riche et séduisant parfum de prunes mûres et de cerises.

GUSTATIF
En bouche, le vin est complexe, ample et corsé, avec une bonne structure et une longue finale persistante.

ACCOMPAGNE
Charcuteries, Viandes Rouges, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
110 g/L