



SYMINGTON FAMILY ESTATES

GRAHAM'S – Tawny 10 ans – 200ml HAUT DOURO, PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13457157

PAYS

Haut Douro – Portugal

FORMAT

200

TYPE DE PRODUIT

Porto

CÉPAGE

Touriga nacional 40 %, Touriga francesa 30 %, Tinta barroca 20 %, Tinta amarela 10 %

ALCOOL

20

DISTRIBUTION

Produits SAQ

APPELLATION

DOC Porto



11³⁰\$



VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vallée du Haut Douro, Portugal

SUPERFICIE DU DOMAINE

Plusieurs centaines d'hectares répartis entre différents domaines du Haut Douro:

Quinta dos Malvedos

Quinta do Tua

Quinta das Lages

Quinta da Vila Velha

Quinta do Vale de Malhadas

ALTITUDE

Élévations variées, entre 80 et 400 mètres en moyenne

TYPE DE SOL

Coteaux schisteux sur sous-sol granitique

CARACTÉRISTIQUE

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

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Comme tous les Tawny, ce vin muté est affiné au contact de l'air et du bois en foudres ou en barriques de chêne. La mention d'âge fait référence à la moyenne des années passées sous bois, soit entre 10 et 19 ans, des différentes cuvées destinées à être assemblées. Les raisins sont d'abord foulés dans les lagares, foulage automatique, et le vin, après la fermentation, est élevé pendant de longues années en fûts de chêne d'âges différents. La qualité du porto vient ensuite de l'art de l'assemblage.

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

Rouge tuilé très profond.

OLFACTIF

Arômes complexes de noix, assortis de nuances de miel et de figes.

GUSTATIF

Les saveurs fruitées sont riches et mûres, magnifiquement arrondies. Tout se termine dans une longue finale très persistante.

TEMPS DE GARDE

Conserve toute sa fraîcheur jusqu'à six semaines après ouverture

ACCOMPAGNE

Fromages, Desserts

PRIX ET DISTINCTIONS

WE

91 pts

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

110 g/L

WS

90 pts

