



SYMINGTON FAMILY ESTATES

# GRAHAM'S – Tawny 20 ans – 4.5L

HAUT DOURO, PORTUGAL

## SPÉCIFICATIONS

**CODE SAQ**  
13943489

**PAYS**  
Haut Douro – Portugal

**FORMAT**  
4500

**TYPE DE PRODUIT**  
Porto

**CÉPAGE**  
Touriga Nacional

**ALCOOL**  
20

**DISTRIBUTION**  
Produits SAQ, LGDM 2024

**APPELLATION**  
DOC Porto



387<sup>00</sup>\$



## 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

## 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

**ALTITUDE**  
Élévations variées

**TYPE DE SOL**  
Coteaux schisteux sur sous-sol granitique

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

**FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –**  
Comme tous les Tawny, ce vin muté est affiné au contact de l'air et du bois  
Élevage en foudres ou en barriques de chêne

La mention d'âge fait référence à la moyenne des années passées sous bois des différents vins qui interviennent dans l'assemblage avant la mise en bouteille

**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

**FILTRATION –**  
Filtré

## DÉGUSTATION

**VISUEL**  
Belle couleur brun-roussâtre.

**OLFACTIF**  
Des arômes complexes de noisettes mêlés à un soupçon de miel et de figues.

**GUSTATIF**  
En bouche, les riches saveurs de noisettes sont merveilleusement fondues et glissent jusqu'à une longue et savoureuse finale.

**TEMPÉRATURE**  
Déguster ce vin légèrement frais pour en apprécier toute sa complexité.

**TEMPS DE GARDE**  
Une fois la bouteille ouverte, il est recommandé de la conserver au réfrigérateur. Elle peut se conserver pendant quelques semaines une fois ouverte.

## AUTRES INFORMATIONS

**ACIDITÉ**  
4,7 g/L

**TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL**  
112 g/L

**ACCOMPAGNE**  
Fromages, Desserts

**PRIX ET DISTINCTIONS**

**JS**  
94 pts

**DECANTER**  
96 pts