## DRINKS.

## **Graham's Blend No. 5 White Porto 75cl**



Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| Numéro<br>d'article     | 407163   |
|-------------------------|--|
| Alcool                  | 19%  |
| Contenu                 | 75cl   |
| Pays                    | Portugal   |
| Région                  | Vallée du Douro  |
| Embouteilleur           | Graham's Porto, Rua do Agro 141,<br>4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal                                       |
| Marque                  | Graham's   |
| Туре                    | Porto  |
| L'usage                 | Pur, mélangé avec de l'eau tonique ou<br>dans une variété de cocktails   |
| Dégustation             | Goût demi-sec avec des nuances fraîches, d'agrumes et florales.  |
| Désignation commerciale | Vin de liqueur   |
| Détails                 | Fabriqué à partir de deux variétés de<br>raisins; mis en bouteille sans<br>maturation préalable                |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas<br>requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du<br>REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |



## **Description**

À première vue, on pourrait confondre le Graham's Blend No. 5 smooth avec un gin, car le design de la bouteille est vraiment atypique pour un porto. L'illustrateur de mode portugais Antonio Soares est

responsable des magnifiques dessins des plantes (en réalité, ils ne représentent que le profil gustatif). Et il y a une autre chose qui rappelle inévitablement le gin: selon les recommandations officielles en matière de boissons, le vin de Porto est meilleur mélangé avec de l'eau tonique. C'est la raison pour laquelle certains clients utilisent le Graham's No. 5 comme alternative au gin. En raison de son profil gustatif fruité, frais et floral, on pourrait penser que le vin a été aromatisé, mais ce n'est pas le cas. Graham's a simplement adopté une approche de production légèrement différente. Normalement, le vin de Porto blanc mûrit pendant trois ans, voire plus. Cependant, le Graham's Blend No. 5 demi-sec est mis en bouteille par petits lots de 6 000 bouteilles, trois mois seulement après la récolte des raisins. Il est également plutôt atypique d'utiliser seulement deux cépages. C'est Charles Symington qui se trouve derrière ce jeune assemblage de raisins fermentés à froid des cépages Malvasia Fina et Moscatel Gallego. Il dirige avec ses frères un immense empire du vin (la marque Graham's a été rachetée par la famille Symington dans les années 1970). Le porto Blend No. 5 n'est normalement disponible qu'au Royaume-Uni.