DRINKS.

Graham's Tawny 10 Years 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701370
Alcool	20%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro-Tal
Embouteilleur	Graham's Port Lodge, Rua do Agro 141, 4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marque	Graham's
Type	Portwein
Allergène	enthält Sulfite
L'âge	Vallée du Douro
L'usage	pur et légèrement frais, de préférence avec des pâtisseries
Dégustation	Nez: odeurs de différentes noix avec un soupçon de miel et de figues. Bouche: avec des fruits mûrs. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	obtenu à partir de raisins de la vallée portugaise du Douro
Honneurs	Decanter World Wine Awards: 2x Or et 3x ArgentInternational Wine & Spirit Competition: 1x Or et 2x ArgentInternational Wine Challenge:

	7x Argent
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

L'histoire du succès de Graham’s a commencé en 1890 avec l'achat de la Quinta dos Malvedos, qui est aujourd'hui la principale zone de référence de la maison en matière de raisins pour le vin de Porto. Ici, sur les pentes légèrement vallonnées et montantes de la vallée du Douro, la production des vins se déroule avec l'inclusion occasionnelle des raisins des Quintas voisines. Le microclimat chaud et sec et le sol en ardoise de cet écosystème particulier ont un effet sur les caractéristiques des cépages portugais, qui poussent en grande partie sur des terrassements historiques aux murs de pierre. Malgré des conditions parfois difficiles, les vignes ne sont nullement irriguées. Les récoltes ne sont donc pas toujours garanties, et seulement 35% de la récolte en moyenne sont suffisamment bons pour être transformés en Porto Vintage. Le Tawny Port 10 Years n'est pas un vin millésimé, mais avec sa déclaration d'âge, il offre une introduction réussie dans le monde des assemblages de Portos mûrs. Au cours de la dégustation, dans le village côtier de Vila Nova de Gaia, on peut découvrir des arômes de noisette et de fruits avec un soupçon de figues et de miel.