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	Vallée du Douro
Embouteilleur	Graham's Port Lodge, Rua do Agro 141, 4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marque	Graham's
Type	Vin de Porto
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	10 ans
L'usage	pur et légèrement frais, de préférence avec des pâtisseries sucrées
Dégustation	Avec une odeur de différentes noix et un soupçon de miel et de figues. En bouche, 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 Argent__International Wine and Spirit Competition: 1x Or et 2x Argent__International Wine Challenge: 7x Argent
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas

requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

L'histoire du succès de Graham’s a commencé en 1890 avec l'achat de la Quinta dos Malvedos, qui est aujourd'hui encore la principale région d'approvisionnement en raisins pour les vins de Porto de la maison. 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 terrasses 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. Grâce à son vieillissement en fûts de chêne dans le village côtier de Vila Nova de Gaia, des arômes de noix et de fruits, avec une touche de figue et de miel, sont perceptibles à la dégustation.