DRINKS.

Graham’s Port Blend No. 12 Ruby Porto 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	803405
Alcool	19%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Embouteilleur	Graham's Porto, Rua do Agro 141, 4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marque	Graham's
Type	Porto
L'usage	mélangé à du vin mousseux ou dans divers cocktails
Dégustation	frais, léger et aromatique avec un soupçon de fruits rouges
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	produit à partir de Touriga Nacional et d'autres cépages par fermentation à froid
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

A première vue, on pourrait facilement confondre le Graham's Blend No. 12 avec un gin, car le design de la bouteille est vraiment atypique pour un porto. C'est l'illustrateur de mode portugais Antonio Soares qui est responsable des beaux dessins des "botanicals" (en fait, ils ne font que représenter le profil

gustatif de manière imagée). Grâce à son profil gustatif frais, aromatique et léger, le Blend No. 12 se prête bien aux mélanges - et en effet, le porto a été créé spécialement pour les mélanges. La base de départ est constituée de raisins provenant de vignobles particulièrement élevés (principalement de la variété Touriga Nacional), vendangés de nuit. La fermentation a lieu à des températures fraîches de 10 à 15°C. Ce processus relativement lent, qui préserve les arômes, est stoppé au moment souhaité en ajoutant de l'eau-de-vie de raisin à 77%, ce qui permet au blend d'atteindre une force de consommation de 19%. Selon les recommandations officielles de consommation, le Blend No. 12 doit être mélangé de préférence avec un vin mousseux sec.