

WINE DESCRIPTION

GRAHAM'S FINE TAWNY

GRAHAM'S

Founded in 1820 by William and John Graham in Portugal's Douro Valley, for nearly two centuries Graham's has cultivated its reputation as one of the greatest names in Port.

The quality of Graham's Port relies on the finest grapes, primarily sourced from five iconic quintas in the Douro Valley: Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta das Lages, and two others, Quinta da Vila Velha and Quinta do Vale de Malhadas, which are privately owned by a member of the Symington family. Located in the heart of the Upper Douro Valley, all of these quintas enjoy the hot and dry microclimate and unique schist soil only found in this region. Together these two factors provide the perfect conditions for both the growth and optimum ripening of the grapes.

GRAHAM'S FINE TAWNY

Graham's Tawny Port is a more lightly textured and drier wine than the Ruby. It offers a fine balance of fruitiness and nuttiness, derived from maturation in seasoned oak casks. A very versatile style of Port, suitable for drinking on any occasion.



GRAHAM'S

Fundada em 1820 por William e John Graham no coração do Vale do Douro, a Graham's desenvolveu ao longo dos anos uma reputação notável como um dos grandes nomes do vinho do Porto.

A excelência dos vinhos do Porto da Graham's está associada à selecção de uvas da maior qualidade, provenientes maioritariamente de cinco quintas consideradas entre as melhores do Vale do Douro: a Quinta dos Malvedos, a Quinta do Tua, a Quinta das Lages (no Vale do rio Torto) e duas outras quintas, a Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas, propriedades a título particular de membros da família Symington.

Estas cinco quintas situadas no coração do Alto Douro beneficiam da combinação única de microclima quente e seco com um solo xistoso único, que proporcionam as condições ideais para o desenvolvimento das videiras e uma maturação ideal das uvas.

GRAHAM'S FINE TAWNY

O Tawny da Graham's é um vinho ligeiramente mais evoluído e suave do que o Ruby. Oferece um bom equilíbrio de frutas e frutos secos, resultante do estágio em madeira, onde os vinhos adquirem uma característica tonalidade âmbar. Um vinho do Porto versátil, apropriado em qualquer situação.

TASTING NOTES

Reddish tawny colour, with ripe fruit aromas nicely balanced by hints of dried fruits, and on the palate slightly dry, elegant and smooth.

FOOD PAIRING SUGGESTION AND SERVING

Try Graham's Fine Tawny chilled with dried fruits or creamy desserts.

REVIEWS & AWARDS

"Rating Portugal's producers of Port... Graham 5 STAR (Outstanding)".

Robert Parker, WINE BUYING GUIDE, 2003

Graham's
"Leading Port Wine Producer".

Jane MacQuitty, The Times, 19th September 1992

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol by Volume: 19% vol (20°C)

Total Acidity: 3.7 g/l tartaric acid

Baumé: 3.3

LINKS

Main Site: www.grahams-port.com

Facebook: facebook.com/grahams.port.wine

Blog: [/blog.grahams-port.com](http://blog.grahams-port.com)

NOTAS DE PROVA

Cor alourado avermelhado. Com aromas de fruta madura agradavelmente equilibrados com ligeiras notas de frutos secos. Na boca é ligeiramente seco, elegante e aveludado.

SUGESTÃO DE SERVIÇO E DE ACOMPANHAMENTO

Experimente o Fine Tawny da Graham's ligeiramente fresco a acompanhar frutos secos ou sobremesas à base de ovos. Não necessita de decantação.

COMENTÁRIOS E PRÉMIOS

"Classificando os produtores de vinho do Porto de Portugal... Graham 5 ESTRELAS (Excepcional)".

Robert Parker, WINE BUYING GUIDE, 2003

Graham's
"Produtor de Vinho do Porto líder".

Jane MacQuitty, The Times, 19 de Setembro 1992

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% vol (20°C)

Acidez Total: 3.7 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.3