

WINE DESCRIPTION

GRAHAM'S FINE WHITE

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 WHITE

Made only from white grapes, this pale coloured Port is fresh and delicate. The grapes used in the production of Graham's Fine White are traditional white varieties from the Douro Valley, such as, Códèga, Malvasia Fina, Rabigato and Viosinho. During production this wine has no contact with the grape skins.



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 WHITE

Elaborado a partir de uvas brancas de castas tradicionais portuguesas do Douro, nomeadamente Códèga, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho. Fermentado sem contacto com as películas ("bica aberta"), este Porto apresenta-se fresco e delicado.

TASTING NOTES

Graham's White Port has appealing flavours of grape and delicate almond, and a gorgeous pale, golden colour.

FOOD PAIRING SUGGESTION AND SERVING

Serve chilled to enhance the crisp fruit flavours. Equally delicious served as an aperitif or with light desserts.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol by Volume: 19% vol (20°C)
Total Acidity: 3.5 g/l tartaric acid
Baumé: 3.3

REVIEWS & AWARDS

Graham's: "One of the wine world's greatest and most historic names..."

John Stimpfig, Financial Times, 2014

"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

LINKS

Main Site: www.grahams-port.com

Facebook: facebook.com/grahams.port.wine

Blog: blog.grahams-port.com

NOTAS DE PROVA

O Graham's White Port apresenta um apelativo sabor frutado e um toque suave a amêndoas. Tem uma cor pálida, dourada.

SUGESTÃO DE SERVIÇO E DE ACOMPANHAMENTO

Sirva fresco. Igualmente delicioso se servido como aperitivo ou com sobremesas leves. Não necessita de decantação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% vol (20°C)
Acidez Total: 3.5 g/l ácido tartárico
Baumé: 3.3

COMENTÁRIOS E PRÉMIOS

Graham's: "Um dos maiores e históricos nomes do mundo do vinho..."

John Stimpfig, Financial Times, 2014

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

Robert Parker, Wine Buying Guide, 2003

Graham's: "Produtor de Vinho do Porto Líder."

Jane MacQuitty, The Times, 19 de Setembro de 1992