



ACQUISTATO IL

Porto Graham's The Tawny

Un Porto maturo e gratificante



La magia del Porto sta nei particolari. Nella ricchezza del blend delle uve, rigorosamente autoctone portoghesi, e nell'affinamento che può, in alcuni casi, protrarsi per un periodo estremamente lungo. Del resto il Porto è un vino che nasce per durare nel tempo e per il quale non bisogna avere fretta. Questo The Tawny di Graham è davvero un punto di riferimento per la sua categoria. Nasce da un taglio di uve Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Barroca e altre vecchie varietà locali che si mescolano nei vigneti che circondano il corso del fiume Douro. Dopo la vinificazione e la fortificazione che lo porta a circa 20 gradi alcol, inizia la sua maturazione in fusti di rovere. Si attende una media di sette-nove anni prima che sia considerato pronto per essere imbottigliato. Il Master Blender, Charles Symington, per enfatizzare ancora di più l'affinamento e gli aromi evolutivi, aggiunge nel blend anche dei vini molto più vecchi. Il risultato finale è un calice di colore dorato-ambra, con aromi complessi di buccia d'arancia, cannella, prugne, uvetta e fichi secchi. In bocca si rivela un vino intenso e gratificante, caratterizzato da un sapore pieno e generoso. Lungo e pulito il finale.

La lunga storia della cantina W. & J. Graham's inizia quasi per caso quando i due fratelli William e John, commercianti di tessuti, accettano in pagamento per una fornitura di stoffe pregiate non denaro ma botti di Porto. Siamo nel 1820 e quella decisione determina un cambiamento importante nella loro vita. Da commercianti esperti, i due sanno bene di poter smerciare facilmente le pregiate botti. Quello che non immaginano è il successo che li travolge. Per questo decidono di non fermarsi ma di investire anche in questo nuovo business. E nel giro di qualche anno, oltre a commerciare i vini prodotti da altri, iniziano anche ad attrezzarsi per produrre in proprio, grazie all'acquisto di vigneti e terreni nella valle del Douro, a Quinta dos Malvedos, e alla creazione della famosa Graham's Lodge a Vila Nova de Gaia, utilizzata per stoccare le botti e lasciare maturare i vini in base alla tipologia. Oggi l'azienda non è più dei discendenti dei fratelli Graham. Venne infatti ceduta alla Symington, azienda di proprietà scozzese (come i Graham) che vanta una centenaria storia nella valle del Douro. I suoi vini sono considerati tra i migliori in commercio.

La Vigna		di Porto. Siamo nel 1820 e quella decisione determina un cambiamento importante nella loro vita. Da commercianti esperti, i due sanno bene di poter smerciare facilmente le pregiate botti. Quello che non immaginano è il successo che li travolge. Per questo decidono di non fermarsi ma di investire anche in questo nuovo business. E nel giro di qualche anno, oltre a commerciare i vini prodotti da altri, iniziano anche ad attrezzarsi per produrre in proprio, grazie all'acquisto di vigneti e terreni nella valle del Douro, a Quinta dos Malvedos, e alla creazione della famosa Graham's Lodge a Vila Nova de Gaia, utilizzata per stoccare le botti e lasciare maturare i vini in base alla tipologia. Oggi l'azienda non è più dei discendenti dei fratelli Graham. Venne infatti ceduta alla Symington, azienda di proprietà scozzese (come i Graham) che vanta una centenaria storia nella valle del Douro. I suoi vini sono considerati tra i migliori in commercio.
Terreno		
Esposizione	Nord	
Allevamento		
Densità imp.		
Il Vino		
Tipologia	Rosso Fermo	
Provenienza	Portogallo	
Uve	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Barroca e altre vecchie varietà.	
Gradazione	20%vol	
Temp. Servizio	16 gradi	
Quando Berlo	entro 5 anni	
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto	
Vinificazione	Matura per una media di sette-nove anni in botti di rovere di quercia. Il Master Blender Charles Symington sceglie di includere nel blend alcuni vini considerevolmente più vecchi così da enfatizzare ancora di più l'affinamento e gli aromi evolutivi.	
Sensazioni	Di colore dorato-ambra al naso si presenta con aromi complessi di buccia d'arancia, di cannella, prugne, uvetta e fichi. Vino di sapore pieno e generoso, con un finale lungo e pulito.	

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821