

WINE DESCRIPTION

GRAHAM'S EXTRA DRY

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 EXTRA DRY

As the name implies, this wine is particularly dry since most of its sugar has been lost in fermentation. A limited number of white grape varieties are used in this Port's production, foremost amongst which is Malvasia Fina, which gives this wine its attractive fruity and crisp flavour. Graham's Extra Dry White makes an excellent aperitif when served chilled or as a long drink with tonic water and a slice of lemon.



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 EXTRA DRY

Tal como o nome indica, este estilo de Porto é particularmente seco, visto que grande parte do seu açúcar natural é fermentado. O Extra Dry é produzido a partir de castas brancas, predominantemente Malvasia Fina, que confere ao vinho aromas frutados e grande frescura. É um excelente aperitivo quando servido fresco, simples ou com água tónica e limão.

TASTING NOTES

Graham's Extra Dry White has a pale yellow colour, and is dry and fruity with floral hints on the nose, and a long crisp finish.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol: 19% vol (20°C)
Total acidity: 4.2 g/l tartaric acid
Baumé: 0

REVIEWS & AWARDS

Graham's: The Most Admired Port Brand and the 14th Most Admired Wine Brand in the world"
Drinks International, 2016

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's 5 STAR (Outstanding)"
Robert Parker, Wine Buying Guide, 2003

LINKS

Main Site: www.grahams-port.com
Facebook: facebook.com/grahams.port.wine
Blog: blog.grahams-port.com

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha, seco, frutado, com notas florais e um longo, persistente e seco final de boca.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% vol (20°C)
Acidez total: 4.2 g/l ácido tartárico
Baumé: 0

COMENTÁRIOS E PRÉMIOS

Graham's: A Marca de Vinho do Porto Mais Admirada e a 14ª Marca de Vinho Mais Admirada do Mundo"
Drinks International, 2016

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's 5 ESTRELAS (Exceccional)"
Robert Parker, Wine Buying Guide, 2003