

WINE DESCRIPTION

GRAHAM'S FINE RUBY

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 RUBY

Graham's Ruby Port is full-bodied with a youthful freshness and aromas of luscious fruit. Very deep-coloured and intensely aromatic, this Port is bottled young so as to retain the assertiveness of the fruit, a recognizable Graham's hallmark. Ruby is an everyday Port, suitable for enjoying anytime.



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 RUBY

O vinho do Porto Ruby da Graham's é encorpado, com uma frescura juvenil e um atraente aroma, saborosamente frutado. Com uma cor rubi e intensamente aromático, este Porto é engarrafado ainda jovem, para reter os sabores da fruta, um marco da Graham's. O Ruby é um Porto de todos os dias, para ser apreciado em qualquer altura.

TASTING NOTES

Ruby colour, packed with ripe red and black fruit aromas, on the palate luscious black cherry flavours, with excellent balance and an intense finish.

FOOD PAIRING SUGGESTION AND SERVING

Graham's Fine Ruby pairs wonderfully with cheese and rich chocolate desserts. It does not need to be decanted.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol by Volume: 19% vol (20°C)

Total Acidity: 4.15 g/l tartaric acid

Baumé: 3.5

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, Sixth Edition 2003

LINKS

Main Site: www.grahams-port.com

Facebook: facebook.com/grahams.port.wine

Blog: blog.grahams-port.com

NOTAS DE PROVA

Cor rubi, pleno de aromas de frutos vermelhos e pretos. No palato, deliciosos sabores de cereja preta. Um excelente equilíbrio e um intenso final de boca.

SUGESTÃO DE SERVIÇO E DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha muito bem todo o tipo de queijos de pasta dura, bem como sobremesas à base de chocolate. Não necessita de decantação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 19% vol (20°C)

Acidez Total: 4.15 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.5

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 (Excepcional)"

Robert Parker, Wine Buying Guide, 2003