



Maahantuojaja: Interbrands Wines and Spirits
Maa: Portugali
Tuotantoalue: Douro
Tuottaja: W. & J. Graham's
Alkoholipitoisuus: 20.00%
Sokeripitoisuus: 110.0 g/l
Happopitoisuus: 4.5 g/l
Pullokokko: 0.75
Korkki: Luonnonkorkki
Alkon tuotenumero: 931797
Rypäleet: Tinta Barocca, Touriga Franca, Touriga Nacional, Vinha Velha
Valikoima: Alkon valikoima, Ravintolavalikoima

Graham's 2003 Vintage Port

PORTUGALI - VÄKEVÄT VIINIT PORTVIINI/MADEIRA

Graham's on maailmankuulu huippuluokan vuosikertaportviineistään, joita valmistetaan ainoastaan kaikkein parhaina vuosina valikoiduilla viinitarhoilla. Kuumien kesän ja erittäin kypsien rypäleiden vuosikerta 2003 on herkullisen nautittavaa jo nyt, mutta osoittaa lupaavaa ikääntymispotentiaalia vielä vuosikymmeniksi!

Syvän rubiinipunainen viini tuoksuu kypsille kirsikoille, orvokille, luumulle ja karhunvatukoille, taateliille, viikunalle, yrteille, kahville ja suklaalle. Makea ja eloisa makumaailma toistaa tuoksun aromit ja pitkässä jälkimaussa muistuttaa lisäksi neilikkaa ja pippuria. Eloisa hapokkuus sekä pehmeät tanniinit antavat ryhdikkyyttä täyteläiselle ja tyylikkääle kokonaisuudelle.

Viinin valmistus: Rypäleet tähän viiniin on kerätty neljältä tilalta: Quinta dos Malvedos, Quinta das Lages, Quinta Vila Velha ja Quinta de Vale de Malhadas. Vuosikerta 2003 oli erittäin kuuma, mutta kesällä satoi välillä rankasti. Kesäkuussa kuumuus kuivatti kokonaisia rypäleterttuja ja sato jäi arvioitua pienemmäksi. Elokuu oli todella kuiva kaikilla viinialueilla Euroopassa, mutta kuivuus on Dourossa elokuussa tavallista ja näin ollen sen aiheuttamat vahingot olivat minimaalisia. Kaiken kaikkiaan vuosikerta 2003 on laadultaan erinomainen. Se on jo juotavissa, mutta ikääntyy upeasti seuraavien vuosikymmenten saatossa.

Väri: Syvä, tiivis rubiinipunainen väri.

Tuoksu: Tummiä marjoja ja hedelmiä täydentävät viikuna, taateli, yrtit, kahvi ja suklaa.

Maku: Makea, täyteläinen, aromikas ja yrttinen. Eloisan hapokas ja pehmeän tannininen. Pitkä jälkimaku, jossa neilikkaa ja pippuria.

Ruokasuositus: Pähkinäisten jälkiruokien, kuivattujen hedelmien ja juustojen kumppani.

Käyttövinkki: Tarjoa portviini aina hieman viilennettynä riittävän suuresta, laadukkaasta viinilasista (esim. valkoviinilasi). Pullossa kypsyneissä vuosikertaportviineissä on aina sakkaa, joten ne tulee dekantoida ennen tarjoilua.