



Graham's The Stone Terraces 2015 Vintage Port

PORTUGALI - VÄKEVÄT VIINIT PORTVIINI/MADEIRA

Graham's The Stone Terraces Vintage Port on kunnianosoitus niille naisille ja miehille, jotka rakensivat Grahams'in lippulaivatilan Quinta dos Malvedosin alkuperäiset kivipengerrykset 1700-luvun lopulla. Viini on pakattu tyylikkääseen puiseen lahjapakkaukseen ja pullon korkki on suojattu lakkakapselilla.

Maahantuojaja: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Portugali

Tuotantoalue: Douro

Tuottaja: W. & J. Graham's

Alkoholipitoisuus: 20.00%

Sokeripitoisuus: 105.0 g/l

Happopitoisuus: 4.15 g/l

Pullokokko: 0.75

Korkki: Luonnonkorkki

Alkon tuotenumero: 352177

Rypäleet: Tinta Barocca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

Valikoima: Alkon valikoima, Ravintolavalikoima

Tämä viini valmistetaan yksinomaan Quinta dos Malvedos -tilan itä ja pohjoispuolen 1700-luvulla rakennetuilta upeilta terassitarhoilta korjatuista rypäleistä. W & J Grahamin ostettua tilan vuonna 1890 phylloxeran jälkimainingeissa tuhoutuneet terassit kunnostettiin hellävaraisesti käsityönä, säilyttäen samalla niiden alkuperäinen, karu ja vähäravinteinen liuskekivimaaperä. Tällaiseen maaperään istutettu viiniköynnös joutuu ulottamaan juurensa todella syvälle selviytyäkseen Douron kuumista ja kuivista kesistä, ja tuottaa lopulta vain pienen määrän rypäleitä, joista kuitenkin saadaan poikkeuksellisen laadukasta viiniä.

Viinin valmistus: Quinta dos Malvedosin pikkuruinen 2,9 hehtaarin Stone Terrace -viinitarha tuotti vuonna 2015 erityisen laadukkaan sadon. Rypäleet poimittiin käsin syyskuun 12. ja 13. päivänä, vain pari päivää ennen mittavan sadealueen saapumista Douron laaksoon, ja käytettiin viiniksi tilalla. Äärettömän pieni sato antoi vain 0,82 kg rypäleitä köynnöstä kohti, mutta useita tunteja kestäneen polkemisen tuloksena siitä saatiin syntymään suurenmoinen, orvokintuoksuinen viini.

Väri: Syvä, lähes musta purppuranpunainen.

Tuoksu: Kirsikkaa, luumua ja mustikkaa sävyttävät orvokki ja minttu.

Maku: Makea, runsas ja mausteisten tanniininen ryhdittämä, voimakkaan marjaisa ja mustaherukainen maku.

Ruokasuositus: Nuori vuosikertaportviini on erinomainen kumppani varsinkin voimakkailla, kypsytetyillä juustoilla tai tummalla suklaalla.

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