

Vinoplevelser

Graham's Natura Reserve Port, 3/4 ltr.

W.&J. Graham & Co.



Indtil 1820 handlede Graham's med tekstilvarer. En kunde kunne dog ikke betale sin forfaldne veksel til firmaets afdeling i Porto, og man måtte derfor nødtvunget acceptere 27 piber (fade) portvin som betaling. Vinen blev dog solgt med så stor succes, at firmaet ligefrem blev opfordret til at gentage handelen. Grahams fik hurtigt opbygget et godt ry indenfor portvin, og i slutningen af det 19. århundrede var man ikke alene en af de største afskibere, men også en af de mest anerkendte.

I 1882 blev den unge skotte, Andrew James Symington, ansat, men efter et par år drog han videre ud i portvinens verden. Men - da Graham's i 1970 fik finansielle problemer og dermed behov for kapitalindsprøjtning, benyttede Symingtons børnebørn sig af lejligheden til at købe huset. I dag har Symington-familien en meget central position indenfor portvin, da de nu ejer en række af de bedste huse. Robert Parker havde da også følgende kommentar til Graham's: "The most consistent producer of great port in the post worldwar 2 era".

Grahams Natura Reserve Port er fremstillet af druer, som Symington-familien henter, dels fra Quinta das Lages, dels fra Vale da Vilarica. Ens for de to ejendomme er, at de begge er højtbeliggende (150 til 350 meters højde), hvor klimaet er køligere og mere tørt. Dette har også gennem en længere årrække gjort det muligt for familien at dyrke druerne økologisk – dog først på forsøgsbasis, hvor druerne er blevet blandet i Grahams traditionelle portvine. De seneste år har markedet dog i en stadig højere grad efterspurgt økologiske vine, hvilket fik Charles Symington til at undersøge muligheden for at separere, fremstille og certificere vinen som økologisk. Dette er nu lykkedes, og familien kan nu som en af de allerførste på portvinsmarkedet sælge en certificeret økologisk portvin.

Leverandør
W.&J. Graham & Co.

Land
Portugal

Område
Douro

Type/Farve
Portvin

Drue
Touriga Franca

Dyrkning
Økologisk

Serveringsforslag
Oste - kraftige
Dessertter - meget søde

Vinifikation
Druerne gennemgår gæringen ved 24 - 28 grader. Så snart mosten har opnået en tilfredsstillende druesødme (ofte indenfor 48 timer), stoppes gæringen ved, at der tilsættes en 77 % druesprit i forholdet 1 til 5. Mosten lægges efterfølgende på brugte egetræsfade i 2-3 år, inden den færdige port tappes på flaske og frigives til salg.

Smagekommentarer
Flot og mørkerød farve i glasset. Duften kærtegner næsen med en frisk og floral aroma, som følges op med en fyldig, sødmefuld smagspalette med toner af kirsebær, krydderurter, peber og brombær.

Alkohol
20,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN