

## Cálem Porto Fine Tawny

**Proefnotitie:** Granaatrode kleur. Aroma's van gedroogd fruit zoals krentjes, pruimen en kersen. Zet zacht in met tonen van noten, hout en gedroogd fruit.

**Specificaties:**

**Producent** Cálem Porto  
**Druivensoorten** 30% tinta roriz, 30% tinta barroca, 20% tinto cão  
20% touriga franca  
**Land van herkomst** Portugal  
**Streek / Gebied** Douro  
**Sluiting** Kurk-dop  
**Categorie** Port  
**Alcoholpercentage** 20%

**Smaakprofiel:** krentjes, pruimen, noten

**Vinificatie:** De druiven vergisten kort waarna er 'Aguardente' wordt toegevoegd. Letterlijk betekent dit 'vuur water'. Deze neutrale alcohol beïnvloedt de smaak niet, maar zorgt er voor dat de vergisting stopt. De gistcellen sterven namelijk door het toevoegen van de alcohol. Het moment van toevoegen bepaalt de smaak van de port. Doordat de vergisting stopt blijft er suiker over, waardoor port vaak zoet is en 20% alcohol heeft.

**Wijn & spijs:** De port is erg geschikt om geschonken te worden bij een notencake of bijvoorbeeld bij een kaasplank met vijgenjam.

**Awards:**

**Achtergrondinformatie:** Cálem is één van de bekendste portmerken in Portugal. Bijna ieder gezin in Portugal kent Cálem Porto en het is dan ook het meest verkochte portmerk in Portugal. Het porthuis werd in 1859 opgericht door António Alves Cálem en bleef voor vier generaties lang in de familie. Vandaag de dag is het porthuis eigendom van Sogevinus SGPS, S.A. Hoewel de nationale markt zeer belangrijk is voor Cálem Porto, wordt het merk tegenwoordig naar meer dan 30 landen wereldwijd geëxporteerd. Voor de portwijnen worden hoofdzakelijk druiven geselecteerd uit twee subregio's van de Douro, de Cima Corgo en Douro Superior. Deze regio's staan bekend als de "Port Wine Cathedral" en hier vindt men de hoogste kwaliteit druiven afkomstig van beroemde wijndomeinen, genaamd 'quinta's'. Ook de Quinta do Arnozelo, waar de druiven voor Cálem zijn aangeplant, ligt in dit gebied. Na de vinificatie in de Douro vallei, worden de portwijnen vervoerd naar de rijpingskelders in Villa Nova de Gaia (Porto). Deze kelders hebben de ideale omstandigheden voor het rijpen van de portwijnen in houten vaten.

