

Cálem Porto Lagrima White Sweet

Proefnotitie: Goudgeel van kleur. Aroma's van honing, gedroogd fruit en bloemen. Zet zoet aan in de mond met exotisch fruit en honing.

Specificaties:

Producent Calem Porto
Druivensoorten malvasia fina, gouveio en viosinho.
Land van herkomst Portugal
Streek / Gebied Douro
Sluiting Kurk-dop
Categorie Port
Alcoholpercentage 20%

Smaakprofiel: honing, gedroogd fruit, bloemen

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.

De Lagrima vergist slechts 1,5 - 2 dagen waardoor er meer suiker overblijft. Hierdoor ontstaat een zoetere stijl die erg goed geschikt is om bij desserts te serveren. Denk hierbij aan blauwader kaas of fruit desserts.

Wijn & spijs: blauwader kaas of fruit desserts.

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 Calem 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.

Wist je dat..... Lagrima betekent 'tranen' en heeft deze naam gekregen door het huilen van het glas. Als je de port walst, blijft er veel suiker en alcohol hangen in het glas wat namelijk langzaam naar beneden zakt.

