

Cálem Porto Late Bottled Vintage

Proefnotitie: Diepe robijnrode kleur. Met aroma's rood fruit, jam, zwarte bessen en cacao. Vol en rond met een frisse finish.

Specificaties:

Wijnhuis Calem Porto
Druivensoorten touriga nacional, touriga franca en tinta roriz.
Land van herkomst Portugal
Streek / Gebied Douro
Sluiting Kurk-dop
Categorie Versterkt
Alcoholpercentage 20%

Smaakprofiel: jam, zwarte bessen, cacao

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.

LBV wijnen blijven langer op vat dan Vintage Ports, maar zijn wel ports van één oogstjaar. LBV's worden gebotteld tussen het 4e en 6e jaar na de oogst. LBV is een officiële en gecontroleerde aanduiding. Net als bij Colheita moet bij LBV het oogstjaar én het jaar van botteling op het etiket vermeld staan. LBV's zijn volle en krachtige ports die bij botteling op dronk zijn. Ze kunnen weliswaar enkele jaren op fles bewaard worden, maar zullen niet in kwaliteit toenemen.

Wijn & spijs: Chocolade desserts & kazen

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.

