

## Cálem Porto Vintage 2015

**Proefnotitie:** Donkerrood van kleur. Rijp zwart fruit en tonen van specerijen en cacao. Zet robuust en intens in met stevige tannine en een lange afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Cálem Porto  
**Druivensoorten** 30% touriga nacional, 30% touriga franca  
30% tinta roriz en 10% sousao  
**Land van herkomst** Portugal  
**Streek / Gebied** Douro  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Port  
**Alcoholpercentage** 20%

**Smaakprofiel:** zwart fruit, specerijen, 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.

Vintage port is voor velen het summum op portgebied en wordt alleen gemaakt in een bijzonder goed oogstjaar. Vintage ports rijpen op fles, in tegenstelling tot de overige soorten. Vintages hebben een buitengewoon krachtige en rijke geur en een stevige smaak: fruitig, rijk en krachtig. Geur en smaak zijn bij vintages niet hetzelfde, zij worden echter allen gekenmerkt door een onvoorstelbare diepgang en complexiteit in boeket en smaak. Hij kan lang bewaard worden, soms wel tientallen jaren, maar een vintage port kan ook heel jong gedronken worden zoals tussen de 3 en 6 jaar na de oogst. De port is dan extreem krachtig en fruitig.

Van de gehele portproductie is hooguit 2 à 5% geschikt om tot een vintage uit te groeien. In lang niet ieder jaar wordt er een vintage uitgeroepen. Gemiddeld gebeurt dit eens in de 3 jaar. Vintage port moet altijd door het Portinstituut gekeurd worden. Als de wijn goed genoeg wordt bevonden, mag de producent tussen het 2e jaar en 3e jaar de port bottelen. Dat gebeurt zonder de wijn te filteren zoals bij andere ports wel gebeurt. Omdat vintage port ongefilterd in de fles gaat, zal de wijn zich daar verder ontwikkelen en ook depot vormen.

**Wijn & spijs:** Desserts en (blauwe) 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.