



MORGADIO DA CALCADA TAWNY PORT

53310



Chokolade



Dessert



Ost, mild

Patéer og
terriner

BESKRIVELSE

Morgadio da Calcada

Tawny Port

Morgadio da Calcada er resultatet af et partnerskab mellem de to kendte Douro-familier Villas Boas og Niepoort. For Dirk van der Niepoort, er dette en chance for at udforske det fantastiske vinområde Provezeno i Dourodalen m.h.t. både vin og portvin.

Denne Tawny port er et godt eksempel på hvad portvinens univers tilbyder. En kompleks vin med den klassiske profil af Tawny port, selvom denne portvin kun er lagret kort tid i særligt udvalgte traditionelle portvinsfade i Niepoorts kældre i Vila Nova de Gaia.

Druerne til denne portvin kommer fra forskellige vinmarker i hjertet af Dourodalens demarkerede vinområde ved Cima Corgo. Druerne presses til vin traditionelt - med fødderne i "Lagares". Lagares er et stentrug på typisk 4 x 4 meter, hvor de håndplukkede druer hældes i efter høsten, for herefter at trædes med fødderne af bønderne om aftenen. Normalt trædes 2 + 2 timer, hvor de første 2 timer er koncentreret trædning under trædemesterens anvisninger. De sidste 2 timer er fri trædning ofte til harmonikamusik, hvor man kan suse lidt rundt på må og få i karret. Efter de 4 timer stiger stilke og skaller til tops og mosten begynder at gære.

Det hører i dag til sjældenhederne at man presser druerne med fødderne, og det sker kun for de allerbedste portvine - som denne. Gæringen fortsætter til mosten er tør, før der tilsættes ren brandy.

Tawny port er karakteriseret ved fadlagring fremfor flaskelagring. Derfor er farven tegl- eller læderfarvet, og duften af modne og tørrede frugter med et strejf af mandler. Smagen er blød, rund og sødmefyldt, med en let mandelsmag i baggrunden.

Serveres bedst til ost, chokolade, desserter og køligt serveret til paté og foie gras.

Land Portugal	Region Duro	Årgang Non Vintage (NV)	Alc % 20.0
Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6	Druetype Arinto, Códrega, Gouveio, Rabigato, Viosinho
Anvendelse Chokolade, Dessert, Dessert, svagt søde, Ost, milde, Patéer og terriner	Lagring 24 måneders fadlagring	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala hvidvin Sød
Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0		