



MORGADIO DA CALCADA DRY WHITE PORT

53320

BESKRIVELSE

Morgadio da Calcada

Dry White 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 Provezende i Dourodalen m.h.t. både vin og portvin.

En sjælden stil af tør, hvid port, lavet med langvarig skindmaceration og fadlagring. Druerne presses traditionelt - med fødderne i "Lagares".

Lagares er et stentrug på typisk 4 x 4 meter, hvor de håndplukkede druerne 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.

Lagringen foregår i små gamle egetræsfade i Niepoorts kældre i Vila Nova de Gaia i mindst 3,5 år før aftapning.

Farven er gyldenbrun, og duften af nødder og mandler er gennemtrængende, også i smagen.

Serveres bedst afkølet som en aperitif eller som en lang drink med tonic vand, is og et twist af citron eller lemon.

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
Lagring 3, 5 års fadlagring	Potentiale 4-8 år, Drikkeklar	Skala hvidvin Halv tør	Tilføj til kurv antal (B2C) 0
Tilføj til kurv antal (B2B) 0			