



MORGADIO DA CALCADA 10 YEARS OLD TAWNY

53330



Dessert



Frugtnød

BESKRIVELSE

Morgadio da Calcada 10 Years Old Tawny

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.

10 Years port er Tawny port sammensat af portvine som gennemsnitligt har lagret i 10 år. Den er derfor et rigtigt godt eksempel på hvad portvinens univers tilbyder. En meget kompleks portvin med den klassiske profil af fadlagring.

Druerne til denne portvin kommer fra nordligvendte vinmarker, det er med til at give vinen mere syre og friskhed. Druerne presses 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. Gæriennng fortsætter til mosten er tør, før der tilsættes ren brandy.

10 Years port er karakteriseret ved fadlagring fremfor flaskelagring. Derfor er farven brun- eller teglfarvet, og med en stor duft af modne og tørrede frugter med et strejf af blomme og abrikos. Smagen er kompleks, blød, rund og sødmefyldt, med en let krydret nøddesmag i baggrunden. Syren er med til at give denne portvin karakter og en lang eftersmag.

10 Years port er fantastisk som en drink alene efter et måltid, eller en vinterdag foran pejsen. Den kan serveres til nødder, tørrede frugter såsom rosiner, fersken og abrikos. Desserter baseret på æg, frugt, kaffe og vanilje. Afkølet kan den også serveres som aperitif.

Land Portugal	Region Duro	Årgang Non Vintage (NV)	Alc % 19.5
Lukning Korkprop	Størrelse 75 cl	Antal pr. kolli 6	Druetype Tinta Amarela, Tinta Francisca, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional
Anvendelse Dessert, Dessert, svagt søde, Frugt & nødder	Lagring 10 års fadlagring	Potentiale 8-12 år, Drikkeklar	Skala hvidvin Sød
Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0		