



MORGADIO DA CALCADA COLHEITA 2009

53470



Dessert



Frugtnød

BESKRIVELSE

Morgadio da Calcada

Colheita 2004

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 Provezen de i Dourodalen m.h.t. både vin og portvin.

Colheita port er Tawny port fra en enkelt årgang, lagret i træfade i mindst 7 år. Denne Colheita har derimod lagret i hele 16 år før aftapningen på flaske. Derfor er den et rigtigt godt eksempel på hvad portvinens univers tilbyder. En meget kompleks portvin med den klassiske profil af fadlagring. Denne årgang 2000 er således lagret meget længere end normalt. Dette for at få det bedste frem i portvinen.

Druerne kommer fra nordligvendte vinmarker i Douro dalen, det er med til at give vinen mere syre og friskhed. Efter håndplukningen presses druerne 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. Druerne blev trampet i Vale de Mendiz, mens den færdige port er lagret i Vila Nova de Gaia.

Colheita port er karakteriseret ved fadlagring fremfor flaskelagring. Derfor er farven brun eller teglfarvet, og 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 frugtsmag i baggrunden. Syren er med til at give denne portvin karakter og en lang eftersmag.

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

Land
Portugal

Region
Duro

Årgang
2009

Alc %
20.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Druetype
Tinta Amarela, Tinta Francisca, Tinto
Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

Andet
Eksklusiv

Anvendelse
Dessert, Dessert, svagt søde, Frugt &
nødder

Lagring
14 års fadlagring

Potentiale
4-8 år, Drikkeklar

Skala hvidvin
Sød

Skala rødvin
Sød

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0