



MORGADIO DA CALÇADA VINTAGE PORT 2015

53480



Ost, kraftig Sød dessert

BESKRIVELSE

Morgadio da Calçada

Vintage Port 2015

Morgadio da Calçada 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.

Denne Vintage Port er produceret på udvalgte druer og lagret 2 år. 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.

Lagringen foregår i små gamle egetræsfade i Niepoorts kældre i Vila Nova de Gaia i mindst 2 år før aftapning.

Morgadio da Calçada Vintage Port er perfekt til blåskimmeloste og søde desserter

Land Portugal	Region Duro	Årgang 2015	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 Ost, kraftige, Dessert, søde	Lagring 24 måneders fadlagring	Potentiale 8-12 år, Drikkeklar
Skala hvidvin Sød	Skala rødvin Sød	Tilføj til kurv antal (B2C) 0	Tilføj til kurv antal (B2B) 0