



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

TAWNY 10 ANOS

MACIO . AVELUDADO . ELEGANTE



VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extracção de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, de forma a adquirir-se uma complementaridade de características organolépticas típicas deste estilo de tawny de idade.

O VINHO

O Cálem 10 Anos Tawny é um vinho que reflete a arte do lote, e resulta da combinação cuidada de vinhos envelhecidos em cascos de carvalho, com média de idades de 10 anos.

NOTAS DE PROVA

Atractiva cor alourada com auréola topázio. Nariz majestoso com um bouquet de frutos secos, notas de madeira e apetitosas sugestões de chocolate. No palato mostra-se macio e aveludado. Um vinho de grande intensidade, revelador de uma magnífica força tânica e uma sumptuosa elegância. Final longo e deleitoso..

RECOMENDAÇÕES

A textura aveludada e a singular expressão aromática sobressaem notavelmente com pratos principais que incluam frutos secos. Irresistível com uma terrina de foie gras com beringela e nozes. Estupenda opção para acompanhar um sem fim de sobremesas entre as quais leite-creme, deliciosos brownies de caramelo, pavê de chocolate e pistáchio e crostini de nozes com queijo chèvre.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

IWC - International Wine Challenge, Gold - Port 10 Years Old Trophy (2018)
Decanter Magazine, Highly recommended (90-94) (2018)
Mundus Vini Spring Tasting, Gold (2018)
Berlinder Wine Trophy, Gold (2018)
Vinalies Internationales, Gold (2018)



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical.

Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 4 a 6 meses.

Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,00 %vol
pH 3,52
Acidez Total 4,29 g/dm³
Açúcares Redutores 112,00 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves