



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

COLHEITA 1961

FIRME . INTENSO . LONGO



O ANO

Tempo muito seco e quente, dando origem a uma pequena produção de vinhos em estado de enorme maturação, elevada doçura e plenos de fruta e taninos.

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.

O VINHO

A natureza brinda-nos com anos especiais. Distinta de ano para ano, fruto de condições particulares, cada Colheita da Cálem dá origem a vinhos únicos, de carácter excepcional e qualidade premium. A Cálem envelhece todos os Portos Colheita por um período mínimo de 10 anos e apenas engarrafa consoante as necessidades de mercado, mantendo todo o restante vinho a evoluir em madeira ganhando, com isso, uma complexidade singular.

NOTAS DE PROVA

De cor aloirada com reflexos esverdeados, este Colheita da casa Cálem é um exemplo de qualidade premium e de carácter excepcional. Apresenta um nariz rico e elegante, delicadamente dominado pelas notas de fruta seca, especiarias e mel. Na boca é firme e encorpado, detentor de uma poderosa estrutura e de uma harmoniosa acidez que persistem no longo e saboroso final.

RECOMENDAÇÕES

Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação quando combinado com sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias, como fondant de caramelo com geleia de maçã e gengibre, tarte tatin, creme brulée e queijos de média intensidade. Apesar da idade, a frescura subsiste. Extraordinário marriage com um refrescante parfait de tangerina.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

- Wine Spectator 95 pts (2018)
- Wine Enthusiast 95pts (2016)
- Robert Parker 94pts (2016)
- DWWA Gold (2016 & 2017)
- IWSC Gold Outstanding (2016)
- CMB Great Gold (2016)
- IWC Gold (2016)



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 3,59
Acidez Total 5,98 g/dm³
Açúcares Redutores 152 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves