



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

SPECIAL RESERVE

AVELUDADO . ESPECIADO . EQUILIBRADO



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 cubas de inox, 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

Vinho de excelente qualidade obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis. O Cálem Special Reserve Tawny é o resultado da combinação cuidada de vinhos envelhecidos durante pelo menos 7 anos em cascos de carvalho.

NOTAS DE PROVA

De cor-castanha alourada, apresenta aromas muito suaves e equilibrados a frutos secos, especiarias e alguma madeira. Encorpado e aveludado, de grande estrutura e final prolongado.

RECOMENDAÇÕES

Perfeito quando refrescado, é um maravilhoso aperitivo. A riqueza aromática e a elegância dos sabores tornam-no a combinação ideal para acompanhar uma diversidade de sobremesas, entre as quais folhado de pêra e framboesas, pudim de abóbora com especiarias e chiffon de coco com doce de leite.

PRÉMIOS E DISTINÇÕES

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

Castas tradicionais do Douro com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,5 %vol

pH 3,69

Acidez Total 3,80 g/dm³

Açúcares Redutores 105,00 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves