



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

# VINTAGE 2018

ROBUSTO . VIGOROSO . INTENSO



## O ANO

2018 foi um ano particularmente desafiante marcado por condições climáticas adversas que resultaram numa menor produção mas que recompensou, contudo, pela sua excelente qualidade. Face à menor quantidade de uva a entrar na adega, conseguimos observar e acompanhar ao detalhe as fermentações dos primeiros mostos, pelo que a excelência da matéria-prima revela-se agora num vinho excepcional que retrata, na sua essência, o perfil da Casa Cálem. Generalizando, os Vintages 2018 destacam-se pela sua frescura, elegância e excelente equilíbrio entre a doçura e a acidez, acrescenta a enólogo.

## 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

O Porto Vintage é um vinho de elevada qualidade, com um estilo e carácter únicos, proveniente de um só ano considerado excepcional, engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. É um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.

## NOTAS DE PROVA

Concentrado, este Vintage apresenta uma cor púrpura intensa, antecâmara de um nariz marcado por fruta negra bem madura com agradáveis notas de especiaria e cacau. Vigoroso e intenso com um tanino bem firme, é um vinho cheio e volumoso onde a sua acidez assertiva confere-lhe uma estrutura única antecipando um grande potencial de guarda.

## RECOMENDAÇÕES

A explosão de fruta e a singularidade do estilo justificam o extraordinário marriage com sobremesas ricas em chocolate, como fondants de chocolate com molho de groselha ou uma mousse de chocolate negro. Queijos azuis ou de pasta dura, tipo “Serra da Estrela”, são igualmente uma excelente associação.

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 horizontal. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 2 a 3 dias.

Servir a uma temperatura entre 16 e 18°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

T. Nacional (15%), T. Franca (45%), T. Roriz (30%) e Sousão (10%), sub-região do Douro Superior.

## DETALHES TÉCNICOS

**Teor Alcoólico** 20%vol

**pH** 3,51

**Acidez Total** 5,4 g/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Redutores** 104 g/dm<sup>3</sup>

## ENÓLOGO

Carlos Alves

