

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Tinto Porto da Calada

EIGENAAR:	Herdade da Calada
LAND:	Portugal
GEBIED/STREEK:	Alentejo
DRUIVENSOORTEN:	40% Aragonês, 30% Trincadeira, 30% Syrah.
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, alcoholische gisting, persen, rijping)
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei, kalk en zandsteen
OOGSTWIJZE:	Handmatig
ALCOHOL:	14%
SCHENKTEMPERATUUR:	15 – 16 °C. (licht gekoeld)
GLASWERK:	Tempranillo glas (breed)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rood – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Aromatische Midditerraanse rode wijn, waarin zowel in de geur als in de smaak, zoetsappig fruit te bespeuren is. Nuances van karamel en salmiak afkomstig van een korte houtrijping geven de wijn extra dimensie. Een heerlijk glas van bovengemiddelde kwaliteit, typisch Portugese kruidigheid en een zwoel karakter; het warme Alentejo kun je duidelijk terug proeven. Het verdient aanbeveling deze wijn licht gekoeld te serveren 15-16 °C.

WIJN EN SPIJS ADVIES:

Goed te combineren met langzaam gegaarde vlees- en stoofgerechten met gegaarde groenten, kruidige spareribs en BBQ gerechten, gebraden en gekonfijt rood gevogelte (bv. Eend) met een romige saus en licht gegrild en gebakken roodvlees (bavette, entrecote) met romige saus en kruidige tonen. Ook met lamsrug, haas, zadel en bout, gebakken of gegrild Iberisch varkensvlees met romige saus en rijpe smaken en toegankelijke harde oude kazen met compôte.

VERHAAL ACHTER HET ETIKET:

De naam van de wijn 'Porta da Calada' is op dezelfde manier weergegeven als de naambordjes op de muren van 'Het Wijnhuis van kalk', (Porta Da Calada). Verder is op het label een gouden zegeltje zichtbaar; deze wijn is recentelijk bekroond met een prijs/kwaliteitsprijs.