

# Calem 1961 Colheita Port



## PÄRITOLU

Portugal, Douro

## TOOTJA

A.A.CALEM&FILHO S.A

## VIINAMARJAD

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Tinta Barrocca ja Tinta Cao

## VEIN

Täidlane magus, kangestatud vein

– värvilt pruunikas-punane, kahvatuoran?i tooniga;

– aroomis suitsu, tunda kuivatatud apelsinikoort, kaneeli, kuivatatud punaseid marju, viigimarjamoosi, röstitud sarapuupähkleid, rosinaid, aroomilõppu lisandub tasakaalukas tanniinne vürtsikus;

– maitse magusalt vürtsikas, kuivatatud punaste marjade iseloomuga, tunda kõrbenud kirsimoosi, karamelli, röstitud sarapuupähkleid, mandleid ja kakaod. Järelmaitse pikk elegantse vürtsika lõpuga;

– viinamarjad kasvavad Douro parimas Douro Superior piirkonnas Douro jõe ülemjooksul, veini käärimine katkestatakse 2 päeval, lisades 77% alkoholisisaldusega viinamarjadestilaati. Vein laagerdub Oportos, Villa Nova de Gaia Calem veinikojas keskmiselt 7 aastat väikestes tammevaatides.

## VEINI SOOVITUS

Pähklitest ja martsipanist valmistatud desserdid, söögikorra lõpetuseks kohvi juurde.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

15-17°C, väikesest portveini (dessertveini) klaasist, veinis võib olla sade, soovitav dekanteerida.

## ALKOHOLISISALDUS

20 %

## MAHT

0.75 l / kasti 6L / kasti



5601077211075

0,75  
l /  
kasti