

Tawny 10 ans "Velhotes Cálem"

Producteur : Cálem

Cépages : Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

Millésime : N/A (Style Tawny, qui est un assemblage de plusieurs millésimes)

Type de Porto : Porto Tawny

Niveau de Sucrosité : Doux

Degré d'alcool : Environ 20%

Élevage : Vieillissement en fûts de chêne pendant 10 ans.

Température de Service : Entre 14°C et 16°C

Notes de Production :

Vendanges manuelles, vinification traditionnelle du Porto.
Assemblage de vins de différentes années, vieillissement en fûts de chêne.

À Propos du Vin :

Le Porto Tawny 10 ans "Velhotes Cálem" est un exemple élégant de la maîtrise de l'art du vieillissement en fûts.

Distinctions :

Médaille d'Or, Concours des Vins de Porto.

À Savoir :

Ce tawny offre une expérience riche et veloutée, révélant la complexité qui se développe au fil du temps.



LES SECRETS D'UN PORTO

Robe : Couleur Tawny avec des reflets ambrés.

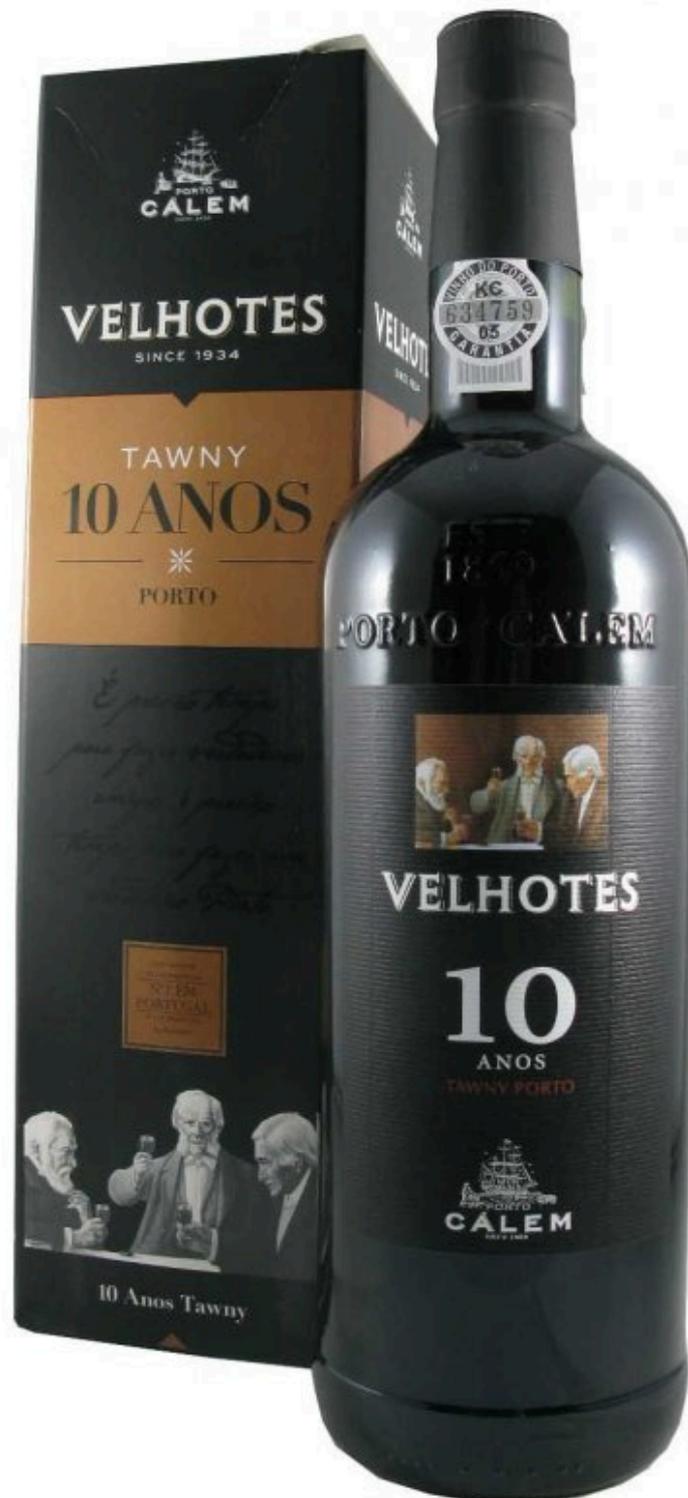
Nez : Arômes complexes de fruits secs, de caramel, de vanille et de notes boisées.

Bouche : Onctueux avec une grande profondeur de saveurs. Des notes de fruits confits, de noix et de mélasse. Les tanins sont soyeux.

Accords Mets-Vins :

Fromages affinés, fruits secs, desserts aux noix, chocolat noir.

Garde : Prêt à boire, mais peut être conservé pendant plusieurs années.



Note: Les informations précises peuvent varier en fonction des lots et des millésimes spécifiques.