

Outubro 2019

Morgadio da Calçada - 2014

Produtor: Morgadio da Calçada (Dirk Niepoort)

Elaborado com as castas Tinta Amarela, Tinta Barroca e Sousão de vinhedos de até 70 anos de idade. Combina um frescor raramente encontrado nos tintos do Douro com um delicioso toque achocolatado. Um vinho de edição limitadíssima com a chancela de ninguém menos do que Dirk Niepoort.

Terroir

País: Portugal

Região: Douro

Uva: Tinta Amarela, Tinta Barroca, Sousão

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: 22 meses em barricas de carvalho francês, com 15% de madeira nova

Por Murilo Azevedo

Visual: rubi intenso

Olfativo: notas de frutas negras como amora, mirtilo, ameixa, somadas a um toque herbáceo e especiarias e minerais

Gustativo: vinho estruturado, potente, elegante, cheio de personalidade, equilibrado entre acidez e adstringência com final de boca muito persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas, carne de caça, cordeiro, massas ao ragu de carne ou ao funghi, embutidos no geral.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Produtor

A história da casa se mistura com a história da vinícola. No século XVIII, em 1701 a vinícola da Casa produziu 200 pipas de vinho, mostrando a importância que a mesma já tinha na economia do Douro. Os vinhedos do Morgadio da Calçada têm cinco hectares em redor da Casa, num ângulo de 180 graus e numa única superfície plana (uma enorme vantagem, já que o Douro é feito praticamente todo de socalcos). Provesende fica numa zona alta do Douro, no planalto de Sabrosa. A vinha, situada à 600 metros de altitude, é totalmente inusitada, e ao estar situada em um lugar rico como esse, tende a originar vinhos mais frescos e minerais.