



## Vinho Porto Calém LBV 2004

**Produtor:** Porto Cálem

**País:** Portugal

**Região:** Douro

**Tipo de uva:** Uvas típicas da região do Douro

**Safra:** 2004

**Avaliação:** SEM

**Teor alcoólico:** 20%

**Volume:** 750 ML

### Descrição

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Região: Douro, Portugal.

Composição: Uvas típicas da região do Douro de uma só colheita

Cor: Vermelho rubi profundo.

Aroma: Frutos maduros combinados com ligeiros toques de madeira.

Paladar: Aveludado, frutado e equilibrado, com um longo fim de boca.

Temperatura: 10°C - 12°C

Afinamento: 4 a 6 anos em barris de carvalho.

Compatibilização: Sobremesas a base de chocolate e queijos fortes. Acompanha também charutos.

#### Porto Calém

Pelas mãos de António Alves Cálem, em 1859, nasce a Porto Cálem. No seu início, a empresa fomentou e desenvolveu novos mercados, tendo como principal objetivo o Brasil, procurando a troca de Madeiras Exóticas por Vinho do Porto.

Após a conquista deste objetivo, a Porto Cálem não se deteve e chegou aos quatro cantos do mundo, possuindo a sua própria frota de caravelas, eternamente representada na imagem da marca.

No ano de 1998, a empresa foi adquirida pelo Grupo Sogevinus. Uma empresa dedicada ao mundo dos vinhos que apresenta capacidade de elevar o trabalho de muitas décadas

aliando o desenvolvimento tecnológico.

Na Quinta do Arnozelo, em pleno Douro superior, entre São João da Pesqueira e Vila Nova de Foz Côa, nascem as uvas que dão aos vinhos da Porto Cálem o seu sabor único.

A região possui 200ha com vinhas, oliveiras, laranjeiras e uma vasta área florestal, com micro-clima ideal que contribui para a qualidade superior dos seus produtos, e, é a única região classificada pelo Instituto do Vinho do Porto com a letra "A" - a melhor classificação existente na região demarcada do Douro.

por

**R\$ 117,90**

*Prova da safra 2004 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.*