

**PORTO CÁLEM ESTD. 1859 – WHITE & DRY PORTO – VINHO DO PORTO
– PRODUZIDO E ENGARRAFADO POR A.A. CÁLEM & FILHO. S.A. – VILA
NOVA DE GAIA – PORTUGAL 20%**

Cálem White & Dry ages in oak casks and in inox vats. With tinges of green colour, it presents a floral and young bouquet. In the mouth is subdy dry, smooth and balanced. Ideal with starters and fruits.

VISUAL: color amarillo ámbar con tendencias anaranjadas.

NARIZ: la sensación de oxidación es placenteramente presente; el panorama olfativo se pinta de nísperos, mermelada de limones, uvas pasas, vainilla, tostadura, curry, hierba y azucenas blancas.

BOCA: denso, intenso y compacto; se mastica la sensación de mermelada de limones y el final tiene el toque dulce de los grados alcohólicos; se destaca por su gran estructura y por el espectacular equilibrio entre la suavidad y la tendencia ácida bajo forma de salivación; la persistencia gustativa titubea entre 7 y 8 segundos.

MARIDAJE: vino de meditación

OPINIÓN PERSONAL: un vino vehemente y vivo a la nariz y al paladar que se predispone para una invitación a meditar.

Intentar comunicarse con las sensaciones olfativo-gustativas de este vino implica conocer idiomas de grandes culturas y a pesar de todo eso es difícil captar el verdadero sentido, puesto que su esencia se queda mucho más arriba de lo que se pueda imaginar de un producto enológico.

VISUAL ANALYSIS: amber yellow colour with orange tendencies.

OLFACTORY ANALYSIS: the oxidation sensation is pleasantly present; the olfactory scene is painted of medlars, lemon jam, raisins, vanilla, toasted smell, curry, grass and white lilies.

GUSTATIVE ANALYSIS: dense, intense and solid; we are chewing the lemon jam sensation and the final has the sweet touch given by the alcoholic grades; the wine points out its great structure and its impressive balance between the softness and the acidity in the form of salivation; the gustative persistency is swinging between 7 and 8 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: sipping wine

MY PERSONAL OPINION: a vehement and passionate wine, at the nose and the palate, which invites you to a meditation.

Try to communicate with the olfactory-gustative sensations of this wine implies the knowledge of idioms of huge cultures and yet, it is not easy to catch the real meaning, due to the fact that its essence remains much higher than imaginable for an oenological product.