Colheita's



Karakteristieken

Colheita’s worden gemaakt op basis van portowijn van een specifiek jaar. Enkel wanneer het wijnjaar van uitstekende kwaliteit is, zal de professionele vereniging dat jaar ook als een wijn met jaartal verklaren. Deze porto’s worden dus nooit gemengd met porto van andere jaartallen. Om dit duidelijk te maken wordt het jaartal ook op het etiket geschreven. Hun organoleptische karakteristieken zijn uitzonderlijk en hun rijping vindt plaats in houten vaten.

Colheita’s hebben minstens acht jaar op houten vat gelegen en worden pas gebotteld op moment van uitlevering. Zo zal bijvoorbeeld een colheita van 1977 minstens 35 jaar op vat hebben gelegen. Tijdens het lange lageringsproces kan het zijn dat een beperkt percentage van de alcohol verdampt. Daarom zal de keldermeester regelmatig het alcoholpercentage controleren en zo nodig bijsturen door een beetje jonge porto bij te voegen. Dat noemt met het ‘verjongen van de porto’.

Hoe langer op vat, hoe groter de invloed van het hout en oxidatie. Dit in combinatie met de kenmerken van een excellent wijnjaar maken van de Colheita’s meer dan bijzonder aangename producten.

De Colheita’s worden verhandeld op het hoogtepunt van hun kwaliteit, zodat ze niet meer verbeteren door verdere rijping. Deze porto’s hebben omwille van hun harmonieuze aroma’s en hun uitgebalanceerde en ongewone smaak een lang verhaal te vertellen!

Een rijkheid van smaken toont zich: aroma’s van honing, amandel, koffie enzovoorts zorgen voor een elegant, verfijnd product.