

Bom Dia, Tawny Port

Nabij het treinstationnetje van Ferrão, in de Cima Corgo, het hart van de Dourovallei, ligt Quinta do Bom Dia hoog op de hellingen.

Het gebouw dateert maar liefst uit 1640 en sinds 1846 wordt hier al port gemaakt. Sindsdien is er niet veel veranderd: het uitzicht op de wijngaarden en de rivier is nog even wijds, de opbrengsten zijn nog steeds laag en de druiven worden met de hand geoogst en daarna in de traditionele granieten lagares met de voeten getreden. Voor het blenden van de wood ports heeft men de beschikking over een prachtige eigen collectie oude ports.

De ports van Bom Dia kenmerken zich door hun elegante levendigheid en rijp, zondoorstoofd fruit.

Land:	Portugal
Streek:	Douro (Cima Corgo)
Appellatie:	n.v.t.
Wijngaarden:	Meer dan 30 jaar oud. Wijngaarden ten Zuidwesten van Pinhão ter hoogte van rivier de Douro.
Wijnmaker(s):	Louisa Vieira de Sousa
Druivensoorten:	Hoofdzakelijk Touriga Nacional, Touriga Franca en Tinta Roriz.
Rijping:	Blend van 5 tot 8 jaar oude op eiken vaten gerijpte ports.
Stijl:	Fruitig zoet.
Neus:	Sinaasappelschil, (hazel) noten, gedroogde vijgen.
Kleur:	Taankleurig / baksteen
Mond:	Gedroogde vijgen, rozijnen
Spijs:	Aperitief, zachte rijpe kazen, Noten (amandel)-taart, Crème Caramel Aperitief, oude harde kaas, chocolade.
Serveren en bewaren:	Na opening rechtop bewaren, bij voorkeur niet langer dan 2-3 weken op een koele donkere plek, serveren op 12-16°C.

