

Warre's, Otima Colheita, Douro - 50 cl.

Douro

Den portugisiske vinregion Douro følger, som navnet antyder, Dourofloden, der skærer sig igennem det nordlige Portugal. Den er præget af verdens måske mest stejle vinterrasser, anlagt for flere hundrede år siden. Skifer og granit præger jordbunden, og mellem vinmarkerne står pittoreske appelsintræer, oliven, fyr og korkeg. Douro-regionen står for nogle af de absolut bedste og mest komplekse portugisiske bordvine, men det er naturligvis først og fremmest for portvinene, at området er kendt.

Warre's

Warre's blev grundlagt i 1670 som den første britiske portvinsproducent og siden da, har firmaet været pioner og markedsleder indenfor portvin. Man etablerede som de første egne vinkældre i Villa Nova de Gaia, som et tydeligt bevis for, at Warre-familien tidligt erkendte lagringens betydning for kvaliteten af god portvin. Warre's ejes i dag af Symington-familien, der har beskæftiget sig med portvinshandel uafbrudt gennem 13 generationer. Den daglige ledelse fra Winemaker til øverste direktør varetages af familien, og ingen anden familie ejer så mange "Premium"-vinmarker i Douro-dalen. Warre's er eneste portvinshus, der kan skrive "Kongelig Hofleverandør" på etiketten.

Vinen

Colheita-typen er en lagret Tawny fra et specifikt år, og afspejler således en specifik høst, i modsætning til f.eks. 10 og 20 års port, der så at sige angiver portvinens gennemsnitsalder. Colheita er således Tawny'ernes pendant til Ruby'ernes Vintage Port. Druerne til Otima Colheita kommer primært fra Warre's markparceller på Quinta da Cavadinha i Pinhão, der betegnes som et af de bedste dyrkningsområder i Douro-dalen. Portvinen er fremstillet på Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca og Tinta Roriz, fadlagret individuelt inden sammenstikning og aftapning på flaske.

Otima Colheita 1995 har en smuk ravfarvet fremtoning. I duften er den let krydret med nøddeagtig, med aromaer af mørk chokolade. I smagen er den cremet, rund og med påmindelser om figner, rosiner og vanille. Eftersmagen er lang, rank og næsten med en tørhed der gør, at den enten bør nydes alene, til kraftige oste eller ikke alt for søde desserter. Portvinen bør serveres let afkølet, og efter åbningen vil den kunne holde sig i op til en måned.

Vinifikation:

Druerne lagres individuelt på egefade inden sammenstikning og aftapning på flaske

Smagenoter:

I duften er den let krydret med nøddeagtig, med aromaer af mørk chokolade. I smagen er den cremet, rund og med påmindelser om figner, rosiner og vanille.

Anbefales til:

Dessert, Ost, Aperitif

Rating:

1995	<i>Gastromand</i>	*****
1995	<i>Wine Enthusiast</i>	93 Point
1995	<i>Parkers Wine Advocate</i>	92 Point
1995	<i>James Suckling</i>	93 Point
1995	<i>Gastromand</i>	Bedst i test



Fakta

Årgang	1995
Varenr.:	1008750
Område:	Portugal, Douro Douro
Drue:	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca & Tinta Roriz
Alkohol:	20 %
Potentiale:	5-10 år
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.warre.com