

Prats & Symington, Chryseia, Douro

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.

Prats & Symington

Partnerskabet mellem portvinsfamilien Symington og den tidligere ejer af Château Cos d'Estournel i Saint-Estèphe, Medoc, Bruno Prats, startede i 1999, da man blev enige om, sammen, at producere topbordvine dyrket i Douro-dalen. Målet var at bruge erfaringen fra produktionen af store Bordeaux-vine til at frembringe topvine på druesorter, der traditionelt bruges til fremstilling af portvine. Prats & Symington ejer nu sammen de 2 top-estates i Douro-dalen: Quinta de Roriz og Quinta da Perdiz. Roriz ligger ned til bredden af Dourofloden, mens Perdiz ligger på den anden side af bjerget, ned til bifloden Torto – to Quianta'er med forskellige mikroklimaer, men begge med en stor andel af de to druesorter Touriga Nacional og Touriga Franca, som regnes for de bedste sorter til frembringelse af store Douro-vine. Følgende 3 vine produceres: Chryseia, Post Scriptum og Prazo de Roriz.

Vinen

Chryseia var den første kultvin, som Prats & Symington producerede sammen og 2000-årgangen var den første årgang. Består af druesorterne Touriga Nacional 72 % og Touriga Franca 28 %. Har lagret 15 måneder på 100 % helt nye franske egetræsfade, men modsat de traditionelle fade med 225 liter rummer disse 400 liter. Mørk og intens farve og en næse af sorte kirsebær, chokolade og velintegrede nuancer af egefadet. Lang og kraftig smag. En vin med stort gemmepotentiale.

Navn:	Chryseia er det græske ord for guld, der på portugisisk bliver til "D'Ouro". P+S hentyder til de to familienavne – Prats & Symington.	
Vinifikation:	15 måneders fadlagring på 100 % helt nye franske egetræsfade (400 liters)	
Smagenoter:	Kultvin fra Prats & Symington - mørk og intens med næse af sorte kirsebær, chokolade og velintegrede nuancer af egefadet.	
Anbefales til:	Lam, Vildt, Okse, Grill og barbecue	
Rating:		
2017	<i>Decanter</i>	<i>95 Point</i>
2017	<i>Vinbladet</i>	<i>94 Point</i>
2017	<i>Parkers Wine Advocate</i>	<i>95 Point</i>
2017	<i>Wine Enthusiast</i>	<i>96 Point</i>
2017	<i>Wine Spectator</i>	<i>95 Point</i>



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1020052
Område:	Portugal, Douro
Drue:	72 % Touriga Nacional & 28 % Touriga Franca.
Alkohol:	14 %
Potentiale:	Kan med fordel gemmes i op til 10 år.
Kategori:	Kraftig og intens
Web:	www.chryseia.com