

Prats & Symington, Post Scriptum, 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 Douro-floden, mens Perdiz ligger på den anden side af bjerget, ned til bifloden Torto – to Quinta'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

Post Scriptum kommer ligesom Chryseia hovedsageligt fra Quinta'erne Roriz og Perdiz og består af druesorterne Touriga Franca 53 %, Touriga Nacional 45 %, samt øvrige 2 %. Har lagret 13 måneder på 400 liters franske egetræsfade. Blomsteragtig bouquet med antydning af eukalyptus samt en kraftig og fyldig smag med spor af mørke frugter som kirsebær og blommer. Smagen afrundes med en lang eftersmag, der understøttes af en god integreret syre. Kan nydes nu, men vil vinde med nogle års flaskelagring.

Navn:	Post Scriptum og forkortelsen P+S hentyder til de to familienavne – Prats & Symington.		
Vinifikation:	13 måneder på 400 liters franske egetræsfade.		
Smagenoter:	Blomsteragtig bouquet med antydning af eukalyptus samt en kraftig og fyldig smag med spor af mørke frugter som kirsebær og blommer. Smagen afrundes med en lang eftersmag, der understøttes af en god integreret syre		
Anbefales til:	Lam, Vildt, Okse, Grill og barbecue		
Rating:			
2017	Vinbladet	91 Point	
2017	Gastromand	Bedst til prisen	
2017	Gastromand	*****	
2018	Vinbladet	92 Point	



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1022074
Område:	Portugal, Douro , Douro
Drue:	53 % Touriga Franca, 45 % Touriga Nacional samt øvrige 2 %.
Alkohol:	14 %
Potentiale:	Kan nydes nu, men vil vinde med 7 års flaskelagring.
Kategori:	Kraftig og intens