

Warre's, Den Kongelige Livgardes Port, 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.

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

Warre's blev grundlagt i 1670 omtrent samtidig som Den Kongelige Livgarde, og i 1960 fik Warre's tildelt prædikatet "Kongelig Hofleverandør". Denne Ruby Port er tilegnet Den Danske Livgarde, hvor det i rigtig mange år har været en tradition, at vagtkommandøren byder sin afløser velkommen i et glas Warre's Den Livgardes Port. Frembragt på udsøgte druer fra quintas i Pinhão og Rio Torto i Douro-dalen, hvorfra der også leveres druer til Warre's Vintage Ports. Gæringsprocessen har varet i 48 timer og er foregået udelukkende ved hjælp af de naturligt forekomne gærceller, og gæringen er stoppet ved at tilsætte 77 % ren druealkohol i forholdet én til fire. Således er en stor del af det naturlige restsukkerindhold bevaret. Fadene med de mest frugtrige og fyldige vine udvælges til denne port, til en efterfølgende lagring på egetræsfade i Vila Nova de Gaia i minimum tre år. Farven er rubinrød (ruby) og i næsen fornemmes en koncentreret duft af modne blommer. Smag af vilde røde bær, der understøttes af krydrede og elegante tanniner med en lang og behagelig finish. En sjælden nydelse med smag af Vintage.

Navn:	Warre er familienavnet på firmaets stifter.
Etiket & Logo:	På etiketten er både Livgardens logo samt det danske rigsvåben afbildet, som "Kongelig Hofleverandør".
Vinifikation:	Gæring stoppet efter 48 timer ved tilsætning af 77 % druealkohol. Lagret udelukkende på egetræsfade.
Smagenoter:	Kraftig smag af vilde røde bær i en elegant krydret alliance der efterfølges af en lang og behagelig finish.
Anbefales til:	Dessert, Ost



Fakta

Årgang

Varenr.: 1012601

Område: Portugal, Douro Douro

Drue: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz & Tinto Cão.

Alkohol: 20 %

Potentiale: Nydes nu eller gemmes 3-5 år.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.warre.com