

# Warre's, Heritage Ruby, 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

Den mest frugtagtige af alle portvinstyper og den mest producerede type. Stilen forekommer ungdommelig og kraftfuld med pågående nuancer af røde frugter. Navnet "Ruby" hentyder til den lilla og rubinfarvede nuance. Selve gæringen har strakt sig over 48 timer udelukkende ved hjælp af de naturlige forekomne gærceller, og gæringen er stoppet ved en tilsætning af 77 % ren druealkohol i forholdet én til fire. Den efterfølgende lagring på egetræsfade har fundet sted i Vila Nova de Gaia og lagringstiden har strakt sig over tre år. Vinen er mørk rød med god duft af solmodne bær efterfulgt af en fyldig og frugtagtig smag med nuancer af rosin og blomme.

Navn:	Warre er familienavnet på firmaets stifter.
Vinifikation:	Gæring stoppet efter 48 timer ved tilsætning af 77 % druealkohol. Lagret udelukkende på egetræsfade.
Smagenoter:	Mørk rød farve med ungdommelig duft af solmodne bær efterfulgt af en fyldig og frugtagtig smag med nuancer af rosin og blomme.
Anbefales til:	Dessert, Ost



## Fakta

Årgang

Varenr.: 1012594

Område: Portugal, Douro Douro

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

Alkohol: 19 %

Potentiale: Nydes nu.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: [www.warre.com](http://www.warre.com)