

Prats & Symington, Prazo de Roriz, 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 Quintas'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

Prazo de Roriz kommer fra de to Quintas Quintas de Roriz 70 % og Quinta da Perdiz 30 %. Druesammensætningen er mangfoldig og består af Tinta Barroca 39 %, Touriga Nacional 15 %, Touriga Franca 15 %, Tinta Roriz 12 %, Tinta Amarela 9 % samt øvrige 10 %. Har lagret til dels på rustfri stålfade og til dels på 2. års franske egetræsfade. Friske frugtagtige aromaer med en anelse krydderi samt eukalyptus. En kompakt smag hvor man fornemmer nuancer af sorte kirsebær, peber og krydderier.

Navn:	Prazo betyder forpagtning og var tidligere navnet på Quinta de Roriz, der igen er navnet på vineriet i dag. P+S hentyder til de to familienavne – Prats & Symington.
Vinifikation:	Lagret dels på rustfri stålfade og til dels på 2. års franske egetræsfade.
Smagenoter:	Friske frugtagtige aromaer med en anelse krydderi samt eukalyptus. En kompakt smag hvor man fornemmer nuancer af sorte kirsebær, peber og krydderier.
Anbefales til:	Lam, Vildt, Okse, Grill og barbecue



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1025026
Område:	Portugal, Douro
Drue:	39 % Tinta Barroca, 15 % Touriga Nacional, 15 % Touriga Franca, 12 % Tinta Roriz, 9 % Tinta Amarela samt øvrige 10 %.
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	Nydes ung.
Kategori:	Frugtrig og fyldig