

Warre's, Otima Colheita, Douro - 50 cl.

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

Colheita [cool-jæ-ta] er det portugisiske ord for "høst". Denne type er en fadlagret Tawny fra ét specifikt år. Det vil sige, at portvinen afspejler en specifik høst – i modsætning til f.eks. 10 og 20 års port, der så at sige angiver portvinens gennemsnitsalder. Colheita er således Tawny'ernes pendant til Ruby'ernes Vintage Port. Druerne til Otima Colheita kommer fra Warre's markparceller på Quinta da Cavadinha i Pinhão – et af de bedste dyrkningsområder i Dourodalen – samt Quinta do Retiro i Rio Tortodalen. Portvinen er fremstillet på Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca og Tinta Roriz, fadlagret individuelt inden sammenstikning og aftapning på flaske. Otima Colheita 2013 har en dyb, mørk karamel/ravfarve, og duften har delikate hints over mod ristede, orientalske krydderier, dadler, appelsinskal og brændte mandler. Man fornemmer straks den klassiske elegante og charmerende stil, som er Warre's kendetegn. Portvinen har både rosiner-, figner-, fad- og vaniljenoter, og selvom her er masser af tyngde, så finder du samtidig noter af røde kirsebær og modne jordbær. Eftersmagningen er dejlig koncentreret, stor mundfylde og veldoseret sødme. Otima Colheita kan nydes alene, men er også en fortrinlig ledsager til kraftige oste eller til søde desserter med chokolade. Portvinen bør serveres let afkølet, og efter åbningen vil den kunne holde sig i op til en måned.



Vinifikation:	Druerne lagres individuelt på egefade inden sammenstikning og aftapning på flaske.	
Smagenoter:	Testvindende portvin. Kraftfuld, cremet smag med påmindelser om figner, rosiner og vanille. Lang, rank og forfriskende eftersmag.	
Anbefales til:	Chokolade, Dessert, Ost, Aperitif	
Rating:		
2013	<i>Jyllands-Posten</i>	<i>Testvinder</i>
2013	<i>Jyllands-Posten</i>	*****

Fakta

Årgang	2013
Varenr.:	1023689
Område:	Portugal, Douro Douro
Drue:	Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca & Tinta Roriz
Alkohol:	20 %
Potentiale:	5-10 år
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.warre.com