



TAWNY PORT

Quinta da Trovisca

FAKTA

Portvin

Drue(r): 5% Touriga Nacional, 20% Tinta Barroca, 25% Diverse, 25% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca / Francesa

Lagring: 48 Mdr på forskellige træfade

Alkohol: 19.0%

Syreindhold: 3,8 g/L

Restsukker: 83 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06360210035

Anbefales til:



Distriktet

Ca. 90 km. fra floden Douros udmunding i Atlanterhavet starter Dourodistriktet, godt beskyttet mod havet af en ca. 1400 meter høj bjergkæde i nord-sydgående retning. Derfra og til den spanske grænse består undergrunden af flere forskellige typer jordbund, hovedsageligt skifer men også smuldrende granit, en blanding som giver de bedste muligheder for vindyrkning. I 1675 fik vinene fra Douro for første gang det navn, som stadig er gældende, nemlig Porto. Navnet kommer selvsagt af, at vinene blev afskibet fra byen Porto. Et fantastisk eventyr hvor både engelske, hollandske og tyske købmænd kom til at sætte deres præg og var med til at gøre vinene verdensberømte.

I dag bruges de fleste druer som dyrkes i Dourodalen stadig til portvin, men også til hvid- og rødvine (bordvine) i Douro DOC/DOP (Denominação de Origem Protegida). Mange af disse vine er i dag ganske fremragende og fortjener langt større opmærksomhed end de retteligt får - stadig lidt i skyggen af portvinene!

Producenten

Siden 1889 og i 5 generationer har familien Quevedo dyrket druer i den fantastiske smukke dal langs Douro-floden. Familiens udgangspunkt er i dag den lille by, São João de Pesqueira, som ligger ca. 20 km sydøst for Pinhão i Cima Corgo-regionen. Som så mange andre små familiebrug solgte familien indtil for relativt nyligt sine druer til de store portvinshuse inde i Vila Nova de Gaia, så det var derfor først i 1993, at man etablerede sig som selvstændig producent og begyndte at aftappe og markedsføre portvine under eget navn.

Søskendeparret Cláudia og Oscar Queveda er i dag som 5. generation i front for familiefirmaet. Ønologuddannede Cláudia har ansvaret for produktionen af portvinene og økonomiuddannede Oscar har ansvaret for salget til i dag mere end 40 lande.

I dag dyrker og ejer familien i alt 100 ha. vinmarker og 25 ha. olivenmarker fordelt på 5 såkaldte Quintas, og Quinta da Trovisca er den største ejendom (30 ha.). Familien kalder selv marken på Quinta da Trovisca for deres "favorit-mark" i relation til at foretage en række eksperimentelle forsøg med bl.a. nye druevarianter og alternative dyrkningsmetoder. Det var derfor også på denne mark, at de i 2012 indledte en overgang til økologisk dyrkning på 12 ha.

Familien har stort fokus på at indrette produktionen, så der tages mest muligt hensyn til miljøet. Man udvider derfor successivt den økologiske produktion, og man anvender ikke kemiske midler til bekæmpelse af svampesygdomme og ukrudt. I stedet anvender man udtræk af urter og olier (fx appelsinkerneolie), som er effektiv mod fx meldug, og naboens 80 får sørger indimellem for at holde ukrudtet i ave samt gøde jorden.

Familien Queveda er meget anerkendte for at producere kvalitets-portvine, som virkelig er value for money.

Produktet

Druerne til denne Tawny Port er håndplukkede og afstilles forud for gæringen, som foregår i temperaturstyret ståltanke (maks. 25°). Efterfølgende er vinen lagret i 4 år på en blanding af franske egetræsfade og de lokale "balseiros", som er store træfade, hvor der er en betydelig diversitet ift. træsort (valnød, eg, kirsebær, mahogni). I begge tilfælde er der tale om ældre, såkaldt neutrale træfade, som ikke længere tilfører vinen nogen træsmag. De anvendes derfor udelukkende for at modne vinen (let-oxidering) og øge kompleksiteten.

Tawny Port har en flot rødbrun farve. Duften byder på en delikat blanding af kandiseret frugt, blomster, hasselnødder og tørrede figer. I smagen finder man de samme aromaer samt en perfekt sødme/syre-balance, der er med til at understøtte den meget harmoniske struktur.

Tawny Port kan med fordel serveres let afkølet ved 14-15° og er meget velegnet som aperitif evt. sammen med nødder og tørrede frugter. Chokolade/nødde-kage samt oste, der ikke er for modne og cremede, ledsager den også fint.

