



FAKTA

Portvin

Drue(r): Tinta Amarela / Trincadeira, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca / Francesa, Touriga Nacional

Alkohol: 20.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06332910035



20 YEARS TAWNY

Osborne

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

Familiefirmaet Osborne blev grundlagt i 1772 i El Puerto de Santa Maria (Cadiz) i Spanien, og var i mange år kendt for sin produktion af Sherry og Brandy. Husets varemærke var (og er) den sorte tyr, der bl.a. blev anvendt på store, iøjnefaldende skilte, som firmaet placerede langs hovedvejene i Spanien, så ingen kunne undgå at se dem. I dag producerer familien Osborne desuden vine i flere andre områder af Spanien, som fx Rioja (Bodegas Montecillo), Castilla-León (Ribera del Duero, Toro, Rueda) og Castilla-La Mancha.

I 1967 udvidede man også aktiviteterne med et portvinshus i Vilanova de Gaia (Portugal). Med samme seriøsitet, dygtighed og mere end 200 års erfaring med udvælgelse af druer, vinificering og modning til produktion af hedvine (Sherry), har man kastet sig ud i et nyt eventyr i Portugals mest berømte vindistrikt. Man selekterer både druer og portvine i Douro-dalens 3 distrikter og modner og blander portvinene i firmaets dybe kældre. Herfra producerer Osborne i dag et klassisk udvalg af portvine, fra "almindelige" White, Ruby og Tawny Port til 10 og 20 Years Tawny, Late Bottled Vintage (LBV) til de prestigøse Vintage.

Produktet

20 Years Old Tawny Port er den ældste Tawny, som Osborne tilbyder. Den laves på druesorterne Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Amarela og Tinta Barroca, som dyrkes i Douro-dalen. Efter en total afstilkning og en skånsom masning bliver druerne gæret på ståltanke. Tilsætningen af brandy standser gæringen, inden alt sukkeret er omdannet til alkohol - en metode, som bruges til alle portvine. Efter den rette sammenstikning bliver Tawny modnet på traditionelle træfade ("pipe", 550 l.). En 20 Years Old Port bliver sammensat inden aftapning af Tawnies i forskellige aldre, hvor gennemsnittet er 20 år.

20 Years Old Tawny har en gylden, orange-brun farve, som er klassisk for Tawny-portvine med meget alder. I duften er vinen sødmefuld, intens og dyb, med nuancer af honning, syltet appelsin og lidt læder. Smagen er fint afrundet, med klassiske toner af valnødder, sveske, tørre figner og lidt vanilje. Den er meget ren og sprød i eftersmagen, med god finesse og lethed. Fin kvalitet til prisen!

20 Years Old Tawny er perfekt som aperitif eller til et glas uden mad. Prøv den også sammen med ristede, saltede mandler, til blåskimmeloste eller letsaltede faste oste, og til desserter med nødder, kaffe eller karamel. Prøv den også til en god kop kaffe. Serveres svalet (15-17°C) eller afkølet (8-12°C).



Wine Spectator
91/100 pts