



FAKTA

Portvin

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

Alkohol: 20.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06333311530



2015 VINTAGE PORT

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

Vintage Port laves kun i de bedste årgange. Den er sammensat af 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 Vintage modnet på traditionelle træfade ("pipe", 550 l.). En Vintage Port bliver modnet i max. 2 år på fad og fortsætter sin modning på flaske.

Vintage Port 2015 har en klassisk, mørk, intens, rubinrød farve. Duften er frugtrig, dyb og elegant, med nuancer af vilde, mørke skovbær og krydderier. I smagen er den stadig ret ung, med koncentreret frugt og en flot, afrundet tannin, men den giver allerede meget fra sig. I den lange eftersmag fornemmer man frugt og koncentration nok til de næste 20-30 år.

Vintage Port er perfekt som aperitif, til en blåskimmelost, en dessert med jordbær, hindbær eller chokolade, men kan også serveres til vildtretter (fx med skovbær). Den bør dekanteres inden servering.

