

Warre's, Otima 10 year Tawny

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

Otima er nytænkning indenfor portvin, og allerede den smukke og anderledes flasketype signalerer, at man her vil gøre op med de lidt stereotype forestillinger om portvin. Den klare flaske gør, at indholdet ligner flydende rav og serverer man den let afkølet får man en frisk og liflig nydelse med en smag af mandariner, puddersukker, abrikoser og nødder. Gæringsprocessen har været i 48 timer og er foregået udelukkende ved hjælp af de naturligt forekomne gærceller, og gæringen er stoppet ved at tilsætte 77 % ren druealkohol i forholdet én til fire. Således er en stor del af det naturlige restsukkerindhold bevaret. Aldersangivelsen er 10 år, hvilket betyder, at den gennemsnitlige lagring af forskellige årgange giver en stil som en 10-årig Tawny, og selve lagringen er foretaget på egetræsfade (pipes) i kældrene i Vila Nova de Gaia. Gyldenbrun (tawny) farve og en god duft af tørret frugt og valnødder. Smagen er nærmest cremet, men alligevel frisk med nuancer af nødder og puddersukker.

Navn:	Warre er familienavnet på firmaets stifter.	
Vinifikation:	Gæring stoppet efter 48 timer ved tilsætning af 77 % druealkohol. Lagret udelukkende på egetræsfade.	
Smagenoter:	Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.	
Anbefales til:	Dessert, Ost	
Rating:	Parkers Wine Advocate	93 Point
	James Suckling	90 Point
	Decanter	Gold Medal



Fakta

Varenr.:	1004325
Område:	Portugal, Douro
Drue:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz & Tinto Cão.
Alkohol:	20 %
Restsukker:	117 gram/liter
Potentiale:	Kan gemmes i 5-10 år.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.warre.com