

NV Ruby Port

Quinta da Trovisca

Quinta da Trovisca

Quinta da Trovisca er Quevedo-familiens største vinmark ved São João da Pesqueira og samtidig navnet på en selvstændig serie portvine. De 29,5 hektar med vinstokke ligger mellem 498 og 602 meters højde på overvejende skifer, med røde sorter længere nede og hvide sorter øverst. Marken er plantet i særskilte parceller og fungerer som familiens forsøgsfelt for nye sorter og dyrkningsmetoder. Siden 2012 har familien anvendt økologiske dyrkningsmetoder på dele af arealet, mens portvinsserien blandt andet rummer Ruby, Tawny, White, LBV, Vintage og Colheita.

Douro

Douro ligger i det nordøstlige Portugal langs Dourofloden og dens bifloder. Marão- og Montemurobjergene skærmer dalene mod fugtig luft fra Atlanterhavet, så somrene bliver varme og tørre, mens nedbøren falder tydeligt mod den spanske grænse. Vinmarkerne ligger ofte på stejle skråninger, hvor den skiferholdige klippe er brudt op og formet til terrasser. Området blev formelt afgrænset og reguleret i 1756. Den samme afgrænsede vinregion danner i dag grundlag for både Port og ikke-fortificerede Douro-vine. Mange lokale druer og ældre blandingsplantninger giver producenterne et usædvanligt bredt udvalg at arbejde med, mens højde, eksponering og lagring forklarer en stor del af forskellene mellem vinene.

Vinen

En sød og intens portvin i den friske, ungdommelige ende, hvor renhed og direkte frugtkraft er vigtigere end oxidativ dybde. Efter tre års lagring udelukkende på rustfri ståltank holdes iltkontakten lav, så udtrykket forbliver tæt, levende og forholdsvis umiddelbart. Fylden er middel til god, tanninen moderat og syren nok til at give balance i den kraftige stil. Det er en portvin med klar energi og et mere rent, fremadrettet udtryk end en tawny.

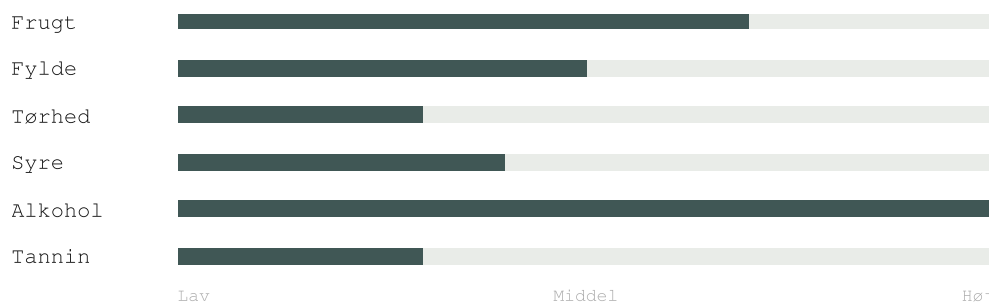
Primære aromaer: Jordbær, hindbær, ribs, brombær og let krydrede undertoner.

Madforslag: Prøv til chokoladekage med bærkompot.

Servering: Serveres ved cirka 14° i Universalglas. Drikkes bedst Op til 2 uger efter åbning.



Smagsprofil



NV



Dessert- og
hedvin



Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tempranillo



Douro
Portugal