

## Portvin 2019-11-22

Nr	Typ av Portvin	Namn	Druva	Pris	Socker	Söt	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg	
1	8106	White Port	Offley Cachucha	Viosinho, malvasia fina, rabigato och códega.	129	115 g/l	9	9			20	Orangegul färg.
2	8000	Late Bottled Vintage (LBV)	Grahams Late Bottled Vintage 2014	Touriga franca, touriga nacional, tinta amarela och tinta barroca.	159	102 g/l	10	10			20	Tät, mörk, blårod färg.
3	8038	Colheita (årgångsbeteckn. Tawny)	Pocas Colheita 1996	Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (20%), Tinta Barroca (20%), Tinto Cão (10%)	180 37,5 cl	121 g/l	10	10			20	Orangeröd färg.
4	8091	Vintage Port	Graham's Quinta dos Malvedos 2005	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela	391	100 g/l	10	10			20	Tät, mörk, blårod färg.
5	2030	Rött matvin från Duoro	Quinta dos Castelares 2016, Casa Agricola Manuel Joaquim Caldeira	50% touriga nacional, 25% touriga franca och 25% tinta roriz (tempranillo).	98	5 g/l	2	8	8	9	14	Mörk, blålila färg.

### Kännetecken

- Doft:** Något kryddig doft med inslag av fat, torkade aprikoser, apelsinskal och nötter. **Smak:** Söt, knäckig smak med inslag av fat, torkade aprikoser, apelsinskal, nötter och kryddor. **Serveras** med is och tonic som aperitif, eller kyld till patéer och kallskuret. Vitt portvin är inte så vanligt som rött portvin. I Portugal blandas det ofta med tonic water och serveras som aperitif. Offley grundades 1737 av William Offley. Firman drevs vidare av familjen Forrester. Idag ägs varumärket av Sogrape som även äger Sandeman och Ferreira. Offley Porto Cachucha White Reserve tillverkas i enlighet med Portos traditionella metod. De handplockade druvor genomgår avstjälkning och krossning, sedan jäsning med skalmaceration. Tillsatsen av druvalkohol skapar en bra balans mellan vinets kropp och doft. Vinet förblir i Douro efter jäsningen och tas till V.N.Gaia påföljande vår, efter att ha haft genomgått flera omtappningar. I den hundra år gamla Offley-logen får vinerna mogna i ekfat, enligt Portos traditionella system. Under åren övervakas vinerna noggrant, smakas och analyseras och den slutliga blandningen kommer att alltid hålla Offley Porto Cachucha White Reserve unika egenskaper. För att portvinets kvalitet och profil skall uppnås blandas utvalda viner, som vanligtvis är mellan 4 och 9 år gamla. Det gör det möjligt att få en medelålder på 7 år samt önskad stil. Den slutliga blandningen filtreras och kallstabiliseras före buteljering.
- Doft:** Vital och generös doft med björnbär, plommon och blåbär och en aromatisk kryddighet som drar mot eukalyptus och lavendel. **Smak:** komplex, mycket söt med polerade tanniner, frisk syra och en lång elegant eftersmak. **Serveras** till mörk choklad, lagrade eller smakrika ostar som t.ex. Manchego och Cheddar. Graham's är en de mest klassiska firmorna i Dourodalen, vars historia börjar 1820 då de landade i vinbranschen av en tillfällighet. Familjen drev en textilfirma i Oporto, som de skotska bröderna William och John Graham förestod. En dag blev bröderna erbjudna en anseelig mängd portvin som betalning för en skuld och godtog vinet som betalning. Detta blev början på en lång och framgångsrik historia. Firman ägs idag av familjen Symington som är de största vingårdägarna i hela Dourodalen och ägare av flera historiska portvinshus. Druvorna till Graham's viner kommer från fem vingårdar; Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta das Lages samt Quinta da Vila Vela och Quinta do Vale de Malhadas. Douro är beläget i norra Portugal, längs floden Douros dalgång. Druvorna till detta vin kommer huvudsakligen från vingårdarna Quinta dos Malvedos och Quinta do Tua, Vila Velha och Vale de Malhadas. Alla röda portviner tillverkas på samma sätt. Jäsningen avbryts genom att man tillsätter druvspirit. Resultatet blir ett sött starkvin med cirka 20 volymprocent. En Late Bottled Vintage, LBV, lagras på fat fyra till sex år och är färdig att dricka efter buteljering. Graham's Late Bottled Vintage har lagrats fem år innan buteljering i början av 2018.

3	<p><b>Doft:</b> Vaniljaromer med inslag av torkad frukt. <b>Smak:</b> Komplex, söt smak med fat, inslag av knäck, torkade fikon, kanel, valnötter och pomerans. <b>Serveras</b> vid 16-18°C till desserter, gärna innehållande nötter. Manoel Domingues Poças Junior grundades 1918 och är nu ett av få kvarvarande portvinshus som ägs och drivs av en portugisisk familj. Det är idag fjärde generationen som är involverade i företaget. Poças äger tre viktiga vingårdar i Douro på totalt 100 ha. Producenten är sedan länge specialiserad på Colheita (Single Harvest Tawny). Deras första årgångsport var 1960. Sedan dess har Poças skapat ett välförtjänt gott rykte inom Vintage Port kategorin bland annat för sina stora framgångar med just Vintage 1996. Kontrollerad fermentering med förlängd maceration som stoppas med tillsatt druvspirit. Lång mognad i stora, gamla ekfat.</p>
4	<p><b>Doft:</b> Rik mörkfruktig doft med frukt av björnbär, mörka körsbär och plommon och distinkta toner av av eukalyptus och lakrits. <b>Smak:</b> Fyllig, kraftfull smak med mörk frukt, mjuka men tydliga tanniner, frisk syra och en liten eldighet. Kompakt, fyllig eftersmak. <b>Serveras</b> till smakrika blåmögelostar som t.ex. Stilton, mörk choklad, fikon och nötter. En Vintage Port, dvs ett årgångsbetecknat portvin av högsta kvalitet som är gjort för att utvecklas med lagring, tillverkas endast de bästa åren. Dessa årgångar kallas för "deklarerade". Quinta dos Malvedos är en vingårdsbeteckning som buteljeras separat endast vid de allra mest uttrycksfulla årgångarna. Efter skörden har musten jäst på stora cementtankar. Jäsningsprocessen har avstannats med hjälp av vinsprit som hålls i musten så att vinet dels får behålla sin naturliga sötma samt att det får en högre alkoholhalt. Vinet är sedan lagrats på stora fat i ca två år före buteljering. Vinet utvecklas med lagring.</p>
5	<p><b>Doft:</b> Fruktig doft med fatkaraktär, inslag av plommon, mjölkchoklad, viol, blåbär, vanilj och örter. <b>Smak:</b> Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av plommon, viol, blåbär, hallon, vanilj, mjölkchoklad och färska örter. <b>Serveras</b> vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött. Douro är beläget i norra Portugal, längs floden Douros dalgång. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar som ligger på 570 meters höjd över havet i Freixo de Espada á Cinta, nära gränsen till Spanien. Casa Agricola Manuel Joaquim Caldeira är ett familjeägt företag som grundades 2005. Inledningsvis så producerade och sålde familjen sin produktion till andra företag, men från och med 2011 beslutade familjen att skapa sitt eget varumärke. Egendomen omfattar 120 hektar vinodlingar som ligger på en genomsnittlig höjd av 600 meter över havet. I vingårdarna odlar familjen druvsorterna touriga nacional, tinta roriz, sousão, códega do lainho, rabigato, gouveio, viozinho och moscatel da galego. Vinmakare till detta vin är Rui Roboredo Madeira. Druvorna plockades för hand med mellan den 2 augusti fram till den 15 oktober. Skördeuttaget var 4 900 liter per hektar. Druvorna avstjälkades helt och pressades i pneumatiska pressar. Därefter jäsnings och skalmaceration på temperaturkontrollerade ståltankar vid en temperatur av 20-25°C, i cirka en vecka. Som macerationsteknik användes överpumpning av skalmassan två gånger dagligen. 35 procent av vinet lagrades på en kombination av franska och amerikanska ekfat i åtta månader. Resterande vin vilade på ståltankar. Efter avslutad lagring blandades och buteljerades vinet.</p>