

Vintage Port 2000 er en fremragende vintage-årgang, der grundet regn under blomstringen gav naturligt lave udbytter. En varm sommer og veltilrettelagte regnbyger i august gav hos Quinta do Portal et fremragende druemateriale, der høstedes mellem 19. og 23. september. Denne vintage portvin er et blend af touriga nacional, touriga franca og tinta roriz fra gamle vinstokke på Quinta dos Muros' stejle skiffer-patamares i den østlige del af Pinhão-dalen. Vinifikationen forløb aldeles udramatisk med gæring i hhv. granitlagar og ståltank og endte med et restsukkerindhold lige over de 90 gram/liter og en totalproduktion omkring de 25.000 flasker.

Efter 20 år lagring fremstår denne vintage port nu afrundet uden dog at være moden. Man får således en harmonisk og koncentreret vin, der til en yderst rimelig pris byder på en dejlig drikkeoplevelse og et indblik i en god vintage portvins livsforløb.

Portal Plus Vintage 2003 er en fremragende vintage-årgang med balance og stor koncentration; som skabt til langtidslagring. Med næsten 20 år på bagen fremstår denne vintage port nu afrundet uden dog at være decideret moden. Man får således en harmonisk og koncentreret vin, der til en fair pris.

Quinta do Portal Vintage Port 2005 er et familiejet portvinshus, der nød godt af lovændringerne, da Portugal i 1986 indtrådte i EF, og det blev lovligt at opbevare og udskibe portvin fra selve Douro-dalen, hvilket opløste de store portvinshuses oligopol i Vila Nova de Gaia og for altid ændrede markedsstrukturen til fordel for de mindre producenter i dalen.

2005 er en god men underkendt vintage-årgang, der kun endte lykkeligt grundet lidt regn før høsten. Ind til da havde der havde været så tørt, at der manglede både sukkermodenhed såvel som fenolisk modenhed ind til kort før høsten. Alt dette vendte, om man høstede smukke, sunde druer til vintage portvinene. Denne vintage portvin er et blend af touriga nacional, touriga franca og tinta roriz fra selve Quinta do Portal, i smørhullet af Pinhão-dalen.

Med 15 år på bagen fremstår denne vintage port nu let afrundet uden dog at være moden. Man får således en harmonisk og koncentreret vin, der til en yderst rimelig pris byder på en dejlig drikkeoplevelse og et indblik i en god vintage portvins livsforløb. Duft og smag har fyldige, mørke bær i en robust stil med god frugtighed og en pæn slat modne tanniner og fornem længde i eftersmagen, hvor skifferminerale også fornemmes; lige efter bogen.

Quinta do Portal Vintage 2006 er ikke en af de bredest deklarerede årgange, men Quinta do Portals version besidder en dejlig, præcis frugt og en friskhed, som mere maskuline årgange kan mangle. Man får således en harmonisk og koncentreret vin, der til en yderst rimelig pris byder på en dejlig drikkeoplevelse og et indblik i en god vintage portvins livsforløb.

Quinta do Portal Vintage 2007 duft og smag har tætte nuancer af blåbær, morbær og hyldebær med en fin, mørk chokoladetone og en livlig frugtsyre; det er ikke kun tanniner og alkohol, der giver balancen; et kendetegn ved 2007-årgangen. Den fremstår endnu ungdommelig, og vi spår denne vintage portvin et langt liv med et langt drikkevindue.

Quinta do Portal Vintage Quinta dos Muros 2013 ligger med perfekt eksponering i den østlige del af Pinhão-dalen, der utvivlsomt er et af Douros bedste terroirs. Ejendommens drabeligt stejle skiffer-patamares yder små, tykskallede druer fra touriga nacional, touriga franca og tinta roriz, der er perfekt tilpassede produktionen af vintage port.

Quinta do Portal Vintage Quinta dos Muros 2017

Dette må ikke forveksles med en 'single Quinta vintage port' i gammeldags forstand, dvs. en lettere vintage port, der er lidt løsere i koderne end topniveauet. Denne Quinta do Portal vintage port er fuldt på højde med det bedste, producenten kan præstere i denne fremragende årgang.



Julesmagning - torsdag den 19. & fredag den 20. november 2020

Quinta do Portal er synonymt med Mansilha-familien, hvis historik i Douro går tilbage til 1400-tallet. I Pinhão-dalen, gravet dybt ned i skifferklipperne, ligger Quinta do Portals naturligt tempererede kældre, hvor lange rækker af bl.a. tawnyfadede udvikler sig i ro og mag.

De har gennem generationer ejet vinmarker ved Pinhão, i hjertet af Cima Corgo, hvor de har solgt druer og vin til de kendte huse. Kort efter Portugals indtræden i EF/EU, hvor det blev tilladt at lagre og sælge i Dourodalen (frem for den demarkerede zone i Vila Nova de Gaia), kom Portal med på vognen og startede selv med produktionen af bordvine og portvine under kyndig ledelse af Paulo Coutinho.

Quinta do Portal 10 Year Old White Port er blevet til med druer fra producentens egne marker i Pinhão-dalen, hvor de køligere beliggende marker rummer lokale grønne sorter som malvasia fina, gouveio og rabigato.

Hvor man førhen anså de hvide portvine som basisvine, udelukkende klassificeret efter deres sødmegrad, er der i dag en bred vifte af hvide kvalitetsportvine, der uden mindreværds komplekser tager kampen op med prestigøse tawny portvin.

En hvid 10 års portvin bliver lagret præcis som en 10 års tawny, og eftersom det er selve lagringsprocessen, der definerer vinen, så har disse en slående lighed med en 10 års tawny (lavet på blå druer). Den hvide 10 års vil dog vise mere citrus i udtrykket og færre nøddearomaer.

Duft og smag er en intens oplevelse af korender, syltet abrikos, kanel, syltet appelsinskal og honning. Sødmen er bestemt til stede, men den er smukt afbalanceret via en lækker syre. Vinens lagring har gennem fordampning givet en koncentreret vin med stor længde - helt uden forstyrrende mislyde; alt er på rette plads i denne vin.

Lad være med at blande denne 10 års hvide portvin med tonic i troen på, ens portonic bliver endnu bedre end standardversionen - det gør den ikke!

Find i stedet hvidvinsglasset frem og nyd den afkølet, enten solo eller til crème caramel, crème brûlée, nøddetærte eller foie gras terrine.

Efter åbning holder vinen sig 2-4 uger - længst på køl.

Flasken indeholder 37,5 cl.

'Best Buy' Revista de Vinhos - 90 points Robert Parker's Wine Advocate



10 Year Old Tawny Port

En 10 års tawny er et blend af mange årgange med en profil som en 10 år gammel vin. Her er det kældermesterens opgave at ramme husets stil år efter år, så man som forbruger ved, hvad man får, når man genkøber Quinta do Portal.

20 Year Old Tawny Port. En forrygende 20 års tawny fra Quinta do Portal, der er synonymt med Mansilha-familien, der går tilbage til 1400-tallet. De er gået fra at levere druer og vin til efterhånden selv at have fuld kontrol over produktionen, og de har i dag vinbesiddelser bestående af godt 40 hektar topmarker i Pinhão-dalen, i hjertet af Cima Corgo.

30 Year Old Tawny Port. I en 30 års tawny begynder fordampningen af portvin under lagringen at spille en væsentlig rolle ift. både koncentration såvel som pris. Så selv om en gammel tawny som denne aldrig bliver en billig fornøjelse, får man ikke desto mindre stadig solide smæk for skillingen i denne intense og komplekse portvin. Årligt fordamper omkring 3-5 % af en Tawny under den oxidative lagring på eg, hvilket i sig selv giver en mere koncentreret vin. En 30 års tawny har en høj andel af disse gamle vine, og den udviser derfor stor koncentration: at sørge for dybde og kompleksitet i den færdige vin er en anden sag og opgaven for den stedlige kældermester og chief blender.

40 Year Old Tawny Port. Er den ældste af sin art inden for de kategorien 'tawny med aldersangivelse' og rummer derfor det bedste producenten kan præstere med blandinger af de ældste årgange. Årtiers fordampning fra fadene har givet uhyre intense grundvine, og med udgangspunkt i disse har den dygtige blender skabt en kompleks reference-tawny; Quinta do Portal 40 Year Old Tawny er ganske enkelt en af denne kategoris dukse. Med fordampningen følger også en stor koncentration af sukker, som i kombination med mere fri syre giver en spændstig vin med mere yin/yang. Dette potente koncentrat er fortrinsvis lavet på druer, der for en menneskealder siden blev høstet på Quinta dos Muros' og Quinta da Abelheiras stejle skifferskråninger.



Colheita Port 2004 er den mindre kendte årgangsport fra tawny-familien, der - modsat vintage port - skal modnes oxidativt mindst 7 år på træfade, før den må frigives, og ofte meget længere. Her har man således en tawny, der udviser høstårets karakteristika, som man ikke ser det i de blandede portvine med aldersangivelse, der snarere er et visitkort for et givent hus' stil. Men idet Quinta do Portal laver vine af druer fra egne marker, er der en rød tråd, der går igen i alle deres tawnyer. Huse der opkøber vin på markedet og selv viderelagrer eller sælger med det samme, vil ikke kunne opnå en husstil inden for tawny, da vinenes oprindelse kan være vidt forskellig. Quinta do Portal Colheita 2004 er efter gæringen lagret på mindre egefade (ca. 600 liter) i Quinta do Portals dybe kælder i Celeirós, hvor vinen har smidt både farve, frugtighed og garvesyre, og er nu - dybt mahognifarvet - drikkeklar. Dette er flydende brunsviger, nødder, orangeskal, cremet vanilje og syltede figer med stor intensitet og helt uimodståelig spændstighed. Stor koncentration og fløjlsblød frugt går hånd i hånd, og dette er en vin, der er usædvanlig svær at se sig sur på! Denne colheita er nydelig på egen hånd eller sammen med vellagret emmentaler, gruyère eller comté, gerne med smørstet rugbrød, syltede svesker, nødder eller figner til. En dessert med nødder i hovedrollen eller crème caramel er også godt tilbehør.

Quinta do Portal Colheita 2009 er efter gæringen lagret på mindre egefade (ca. 600 liter) i Quinta do Portals dybe kælder i Celeirós, hvor vinen efter 10 års lagring har smidt både farve, frugtighed og garvesyre, og er nu - dybt mahognifarvet – drikke moden.

Late Bottled Vintage 2013 Denne kun let filtrerede LBV portvin er en tæt, frugtig og kraftig portvin, der med en blanding af slikken sødme og faste tanniner giver den smagsoplevelse, som netop LBV-typen burde, nemlig en vin, der slægter vintage port på og er drikkevenlig nu, selv om der endnu er mange gode år tilbage i den.

6 Barrels Tawny Reserve Port. Dette er en yndefuldt modnet tawny reserve portvin, der er færdiglagret hos producenten og derfor nu, helt frisk tappet, fremstår perfekt afrundet og drikkeklar. 6 Barrels Reserve Tawny er et blend af forskellige tawnyer med et aldersgennemsnit på ca. syv år.



SKIVE PORTVINSKLUB		Smags- & vurderingsskema				
Vin:	Farve:	Bouquet:	Smag:	Total:	Bemærkninger:	
	(1-3 points)	(1-7 points)	(1-10 points)	(1-20 points)		
1 Quinta do Portal 10 Years Old White						
2 Quinta do Portal LBV 2013						
3 Quinta do Portal Vintage 2017						
4 Quinta do Portal Six Barrels Tawny Reserve						
5 Quinta do Portal 10 year Old						
6 Quinta do Portal Colheita 2009						
	Farve (1-3)	Bouquet (1-7)	Smag (1-10)	Total		
	1 Mangelfuld	1-2 Meget mangelfuld	1-2 Meget mangelfuld	0- 8 Meget mangelfuld		
	2 Middel	3-4 Ingen karakter	3-4 Dårlig	9-10 Rimelig		
	3 Udmærket	5-6 God, afbalanceret	5-6 God, afbalanceret	11-12 Acceptabel		
		7 Fortrinlig	7-8 Meget god, tiltalende	13-14 Middel		
			9-10 Fortrinlig	15-16 Udmærket		
				17-20 fortrinlig		



SKIVE PORTVINSKLUB



Julesmarning - fredag den 20. november 2021