

Ferreira

Vintage Port 2011



Ferreira Vintage 2011 Port er endnu en af Ferreriras mange fantastiske Vintage Ports som huset har produceret gennem tiderne i mere end 250 år. Ferreira har en af de mest velassorterede vinkældre med vine helt tilbage fra 1815.

Vinen er lavet af et blend af top kvalitets druer, alle håndplukkede og nøje udvalgt fra husets egne marker.

Vinen er løbende blevet overvåget, analyseret og smagt af Ferreira's dygtige ønologer, der efter adskillige smagninger, sluttelig har sammensat vinens endelige blend.

Smagsnoter:

Vinen har en smuk dyb mørkerød farve. Bouqueten har stor intensitet, kompleksitet og harmoni. Man fornemmer blomsteragtige noter af især stenroser og lyng samt strejf af cedertræ i en fin blanding med krydderier som peber, med en undertone af karry, samt mineralske strejf. Smagen er fyldig og livlig, med en velafbalanceret syrlighed og robuste og tydelige tanniner. Elegante toner af røde frugter og krydderier, afsluttes af en lang og yderst velafbalanceret finish.

Gastronomi:

Vinen kan nydes alene eller til tørret frugt. Også perfekt til kraftige oste som f.eks. Queijo da Serra. Da vinen er skabt til at udvikle sig gennem de næste mange år, vil der naturligt danne sig bundfald, hvilket betyder, at vinen bør åbnes og dekanteres forsigtigt inden servering.



PRODUCENT:

Ferreira

OMRÅDE:

Duoro

DRUESORTER:

45% Touriga Franca
40% Touriga Nacional
10% Tinta Roriz
5% Sousao

LAGRING:

Vinen har lagret i egefade frem til 2013, hvor den blev tappet på flaske. Den sorte flaske er lukket med en lang korkprop for at sikre en tæt lukning gennem hele flaske lagringstiden. Bør opbevares liggende, et mørkt sted med en konstant temperatur på 16 - 18°C

LAGRINGSPOTENTIALE:

Denne endnu meget unge vin vil fortsat udvikle sit potentiale gennem de kommende 15 - 20 år.

ALKOHOL:

21,0%



97 points

97 Points - Wine Enthusiast - Oktober 2013
Portuguese Wine Producer of the Year - International Wine & Spirit Competition 2012

