

# Dow's 20 Years Old Tawny Port

*Portvin från Douro, Portugal*

**Området** I norra Portugal ligger portvinsdistriktet Alto Douro, som har sitt namn efter floden Douro. Området skyddas från det fuktigare Atlantklimatet av bergsryggen Serra do Marao, vilket ger mycket torra somrar. Jordmånen består mest av skiffer, förutom i norr där granitjord dominerar. Alto Douro präglas av anlagda terrasser med långa stentrappor längs de mycket branta floddalarna. Detta monumentala arbete påbörjades under 1600-talet och var en förutsättning för att överhuvudtaget kunna odla i det karga landskapet. Duorodalen består av 250 000 hektar varav cirka 35 000 hektar är uppodlat med vinstockar. Det finns ungefär 33 000 vinodlare i området.

**Producenten** Portvinets framgångar beror delvis på den politiska situationen i Europa under 1700-talet, då britterna tvingades söka sig till Portugal för att stilla vintörsten hemma i England. För Dow's viner skapade Bruno da Silva det omvända. Han handlade med portviner, framförallt Dow's viner. 1798 gjorde han en resa till London. Han startade en importfirma där och så småningom gifte han sig med en engelsk dam. Han importerade Dow's viner och under Napoleonkriget var det väldigt osäkert att transportera varor till England. Han bad om tillstånd att få sitt handelskepp beväpnat, så han kunde ta sig från Oporto till Bristol och därifrån transportera varorna till London. Dow's vingårdar med bland andra de mycket kända Quinta do Bomfim och Quinta da Senhora da Ribeira ägs idag av familjen Symington.

**Vinet** Dow's 20 Years Old Tawny Port är som namnet tawny anger läderfärgad. Tawny är en portvinsstil som görs med hjälp av lång fatlagring. När vinet på sedvanligt vis har jästs och macererats med skalen och vinsprit har stoppat jäsningsen läggs vinet på ekfat. Där får vinet ligga i 20 år och med jämna mellanrum dras vinet om för att avlägsnas från sedimentet i fatet och sedan fyllas på i rena fat igen. Druvsorter som används är desamma som för rubyportvinerna; tinta roriz, touriga franca och tinta barroca.

**Karaktär** Färgen är klar, ljus och tegelröd. Doften är stor, mogen och utvecklad. Med härliga aromer av nötter, nougat och russin. Sött och smakrikt med russin och nougat i smaken. Eftersmaken är lång och komplex med en tydlig ton av hasselnötter.

**Serveras** vid 16 grader till en nötkaka eller chokladkaka.

**Lagring** Vinet är färdigt att drickas nu. Det håller att spara i flera år. En öppnad flaska Tawny Port kan sparas i flera månader.