



DOMAINE

Smith Woodhouse Late Bottled Vintage

Portvin från Alto 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. 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 kunna odla i det karga landskapet.

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. Christopher Smith var en av de tidiga pionjärerna i portvins-handeln. I slutet av 1700-talet gick Smith ihop med bröderna Woodhouse. Numera ägs Smith Woodhouse & Co av familjen Symington, en garant för kvalitetsportviner. Smith Woodhouse räknas idag till de främsta producenterna, belönade med många internationella utmärkelser.

Vinet Druvorna till Smith Woodhouse LBV, en blandning av Touriga Nacional, Touriga Francesa och Tinta Barroca, kommer huvudsakligen från den berömda vingården Madalena vid floden Torto. Värmen kan här överstiga 43° under sommaren, vilket ger hög koncentration av färg och socker i druvorna – idealiskt för stora portviner. Jäsningen sker med naturliga jästsvampar mellan 24- 28° under 48 timmar tills sockerhalten är perfekt, varpå 77 procentig druvsprit tillsätts. Vinet får sedan mogna på ekfat i fyra år, för att sedan buteljeras utan filtrering. Slutligen mognar vinet på butelj i fem år i svala källare. Denna traditionella framställningsmetod är idag unik, och ger ett överlägset resultat jämfört med »moderna« kopior.

Karaktär Smith Woodhouse LBV har en djup, röd färg med en rik doft av solmogna röda frukter samt en ton av svarta vinbär. Smaken är fyllig, med fin, mogen sötma och utmärkt balans mellan frukt och fatlagring. Avslutningen är ljuvligt lång och god.

Serveras Vid 18°. Var noggrann med att dekantera vinet innan servering, då fällningen kan vara kraftig. Prova som sällskap till din ostbricka, gärna med lite nötter eller torkade frukter.

Lagring Smith Woodhouse LBV kan drickas nu, men utvecklas ytterligare med tiden och kan lagras upp till 10-30 år under goda betingelser.