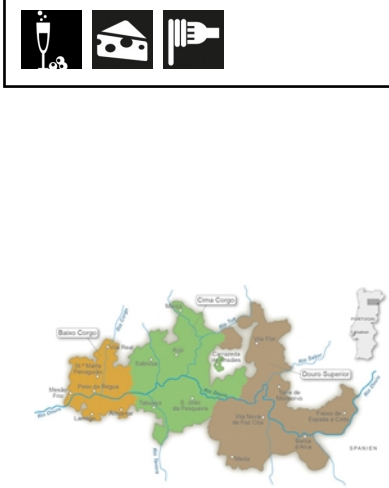
RESERVE RUBY PORT ØKO

Quinta da Trovisca

FAKTA

Portvin
Drue(r): 10% Diverse, 30% Tinta Roriz, 30% Touriga Franca / Francesa, 30% Touriga Nacional
Lagring: 6 Mdr på fade og 30 Mdr på stål
Alkohol: 19.5%
Syreindhold: 3,8 g/L
Restsukker: 83 g/L
Skruelåg: Nej
Varenummer: 06360310035
Anbefales til:



Distriktet
Ca. 90 km. fra floden Douros udmunding i Atlanterhavet starter Dourodistriktet, godt beskyttet mod havet af en ca. 1400 meter høj bjergkæde i nord-sydgående retning. Derfra og til den spanske grænse består undergrunden af flere forskellige typer jordbund, hovedsageligt skifer men også smuldrende granit, en blanding som giver de bedste muligheder for vindyrkning. I 1675 fik vinene fra Douro for første gang det navn, som stadig er gældende, nemlig Porto. Navnet kommer selvsagt af, at vinene blev afskibet fra byen Porto. Et fantastisk eventyr hvor både engelske, hollandske og tyske købmænd kom til at sætte deres præg og var med til at gøre vinene verdensberømte.

I dag bruges de fleste druer som dyrkes i Dourodalen stadig til portvin, men også til hvid- og rødvine (bordvine) i Douro DOC/DOP (Denominação de Origem Protegida). Mange af disse vine er i dag ganske fremragende og fortjener langt større opmærksomhed end de retteligt får - stadig lidt i skyggen af portvinene!

Producenten
Siden 1889 og i 5 generationer har familien Quevedo dyrket druer i den fantastisk smukke dal langs Douro-floden. Familiens udgangspunkt er i dag den lille by, São João de Pesqueira, som ligger ca. 20 km sydøst for Pinhão i Cima Corgo-regionen. Som så mange andre små familiebrug solgte familien indtil for relativt nyligt sine druer til de store portvinshuse inde i Vila Nova de Gaia, så det var derfor først i 1993, at man etablerede sig som selvstændig producent og begyndte at aftappe og markedsføre portvine under eget navn.

Søskendeparret Cláudia og Oscar Queveda er i dag som 5. generation i front for familiefirmaet. Ønologuddannede Cláudia har ansvaret for produktionen af portvinene og økonomiuddannede Oscar har ansvaret for salget til i dag mere end 40 lande.

I dag dyrker og ejer familien i alt 100 ha. vinmarker og 25 ha. olivenmarker fordelt på 5 såkaldte Quintas, og Quinta da Trovisca er den største ejendom (30 ha.). Familien kalder selv marken på Quinta da Trovisca for deres "favorit-mark" i relation til at foretage en række eksperimentelle forsøg med bl.a. nye druevarianter og alternative dyrkningsmetoder. Det var derfor også på denne mark, at de i 2012 indledte en overgang til økologisk dyrkning på 12 ha.

Familien har stort fokus på at indrette produktionen, så der tages mest muligt hensyn til miljøet. Man udvider derfor successivt den økologiske produktion, og man anvender ikke kemiske midler til bekæmpelse af svampesygdomme og ukrudt. I stedet anvender man udtræk af urter og olier (fx appelsinkerneolie), som er effektiv mod fx meldug, og naboens 80 får sørger indimellem for at holde ukrudtet i ave samt gøde jorden.

Familien Queveda er meget anerkendte for at producere kvalitets-portvine, som virkelig er value for money.

Produktet
Druerne til denne Ruby Port Reserve kommer fra en 7 ha. økologisk dyrket vinmark på Quinta da Trovisca. Druerne høstes manuelt og afstilkes helt inden den skånsomme presning, hvorefter mosten gærer i rustfrie ståltanke ved maks. 27°. Den efterfølgende modning foregår først i 6 måneder i de såkaldte "balseiros" (store træfade) og derefter i 30 måneder i rustfrie ståltanke.

Ruby Port Reserve har en flot, mørk rubinrød farve. Duften byder på komplekse aromaer af viol og vilde bær, såsom brombær, blåbær og solbær. De samme aromaer går igen i smagen, som virkelig har en beundringsværdig koncentration og struktur samt en lang og harmonisk eftersmag.

Reserve Ruby Port bør nydes let afkølet ved 14-15° og er meget velegnet til desserter med mørk chokolade og til modne, lidt cremede oste - ikke mindst blåskimmeloste.