



VALENTE 50 Years Old Tawny

Valente har gravet dybt efter de helt gamle tawnyer og blandet os en lille mængde af denne 50 års; kategorien, der blev blåstemplet af Portvinsinstituttet i 2022.

Dette vinrelievie er et sammenstik af ældgamle tawnyer med en aldersprofil svarende til en 50 år gammel portvin samt godkendt som sådan ved Portvinsinstituttets blindsmagning af vinen.

Grundvinene til denne 50 års tawny blev fremstillet på traditionel vis med håndhøstede druer. De hele klaser blev fodtrådt og gæret nogle få dage i store, åbne granitkar, lagares, inden vinen blev forstærket og gæringen dermed stoppet mens der stadig var betydelig restsødme i vinen. Efterfølgende årtiers lagring på gamle egefade har formet grundvinene og gennem en betragtelig oxidation og fordampning resulteret i intense, komplekse vine.

Valente 50 Year Old Tawny Port er lys i farven, smukt gylden med grønne reflekser. Duft og smag domineres af moscovadosukker med valnød, syltet citron, kumquat, kanel og lys flødekaramel. Sødmen modsvares af forfriskende syre i en eftersmag, der bliver hængende i minutter snarere end sekunder. Det er ikke en fed, tung sag, men en forrygende elegant portvin, der overbevisende demonstrerer, der ikke nødvendigvis er et lineært forhold mellem voldsomhed og vedholdenhed.

Valente 50 Year Old Tawny Port nydes bedst for sig selv, men vil dog stå godt til desserter, hvor nødder eller karamel spiller en fremtrædende rolle.

Vi anbefaler en serveringstemperatur på 13-18° alt efter årstid og temperament. Husk også et godt hvidvinsglas, så duftoplevelsen optimeres.

Vinen er tappet i slutningen af november 2022 og fremstår i absolut topform. Den holder sig på dette niveau i nogle år, men, modsat vintage port, er denne vintype optimalt drikkeviden ved frigivelse, og bliver således ikke bedre ved yderligere lagring. Den vil kunne lagre mange år endnu, men den bliver blot ikke bedre af det.

Efter åbning holder vinen sig bedst opbevaret på køl, og vil kunne holde sig nogle måneder efter åbning.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk