



Portugisisk Vinaften

KUN FOR KVINDER, Sunds Idrætsforening

Aftenens vinprogram og karaktergivning





Célebre Data Rosé Vinho Espumante Portugal

En fornem portugisisk mousserende rosévin.

Den er lavet på den traditionelle metode og produceret af 100% Baga-druer fra Bairrada-området i Portugal.

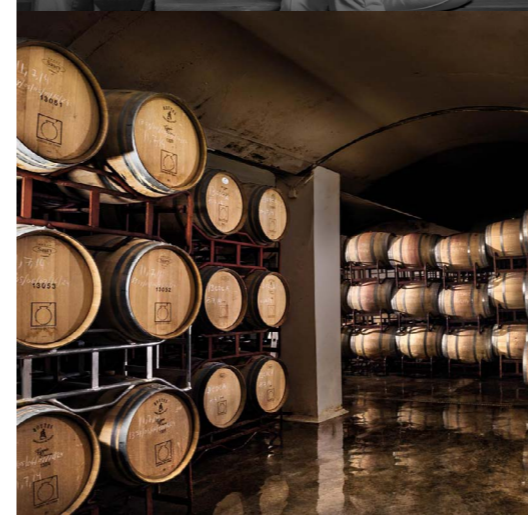
Den har en flot lyserød farve, blid og frugtig duft samt en elegant, frisk og frugtagtig smag samt en behagelig eftersmag.

Denne mousserende rosévin er velegnet til velkomstdrink, lette måltider eller bare til at nyde.

Flaskerne bliver lagret i 12 måneder før de bliver sendt på markedet.

- 5 stjerner på www.vinavisen.dk

Type: Halvsød
Restsukker: Ca. 38 g/l



Cortes de Cima, Portugal - vine fra dansk winemaker

De næste 3 vine vi skal smage i aften kommer fra den familie-ejede vingård, Cortes de Cima, som ligger tæt ved Vidigueira i Portugals Alentejo-region, midt i mellem Lissabon, Algarve og Sevilla. Vingården drives af danske Hans Kristian Jørgensen og hans amerikanske hustru Carrie.

Druerne vokser på skråningerne af det 400 meter høje Serra do Mendro-bjerg og nyder godt af regionens mange solskinstimer og det varme og tørre klima, der bliver tempereret af kølige atlantehavsbriser. De ældste vine blev plantet i 1991, og det er en af disse marker, der har lagt navn til vingården.

Da de første planter blev sat, var det ikke tilladt at plante Syrah i regionen. Men Cortes de Cimas vinmager, danskeren Hans Kristian Jørgensen, tog chancen, for han var overbevist om, at området havde det ideelle klima og jord til at dyrke den berømte Rhône-druer. Den første "ulovlige" årgang af Syrah blev til i 1998 og kom på en anonym flaske. Den vandt hurtigt anmeldernes hjerter og fik medaljer i både London, Bruxelles og Bordeaux.

Cortes de Cima lægger stor vægt på bæredygtighed og genbruger så mange materialer som muligt. De benytter et kontrolleret sprøjteprogram, der forpligter vinbønderne til kun at bruge såkaldte bløde kemikalier, og disse må først bruges, når symptomer opstår - og ikke forebyggende. Derudover dækkes store dele af gårdens energibehov af et soldrevet kraftværk og solpaneler, ligesom spildevand fra produktionen genbruges på naturlige vådområder, hvor siv trives under forholdene. Endelig bruges druestænglerne til barkflis, som reducerer behovet for gødningsstoffer.



Cortes de Cima Chaminé Branco Vinho Regional Alentejano Portugal

Denne vin er produceret af druerne Verdelho (30%), Sauvignon Blanc (30%), Viognier (20%) og Alvarinho (20%), der er dyrket i Alentejo-regionen i Portugal.

Vinen har udelukkende været lagret på ståltanke for at bibeholde så megen frugt som muligt.

Det er en letdrikkelig hvidvin med flot lys farve, sprød og delikat duft af tropiske frugter med noter af blomster og citrusfrugt, fyldig, men samtidig frisk, blød og rund frugtsmag med mineralske noter og god syre samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede hvidvin er særdeles velegnet til fisk, salater, fjerkræ samt de fleste forretter.

Vinen skal serveres afkølet og bør drikkes, mens den er forholdsvis ung.



Cortes de Cima Chaminé Tinto Vinho Regional Alentejano Portugal

Denne vin er produceret af druerne Aragonez - også kaldet Tempranillo - (45%), Syrah (30%), Touriga Nacional (12%), Trincadeira (7%) og Alicante Bouschet (6%), der er dyrket i Alentejo-regionen i Portugal.

Vinen har udelukkende været lagret på ståltanke for at bibeholde så megen frugt som muligt.

Det er en letdrikkelig vin med flot rød farve, delikat frugtduft, fyldig, men samtidig blød og rund frugtsmag, god struktur samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede vin er særdeles velegnet til svinekød, vildt, pastaretter, lette oksekødsretter samt ikke for kraftige oste.

Vinen er ikke produceret med henlægning for øje og bør derfor drikkes, mens den er forholdsvis ung.

Denne vin i årgang 2015 har fået:

- **Guld ved Concours Mondial de Bruxelles**
- **Bronze ved International Wine & Spirit Competition**





Cortes de Cima Tinto Vinho Regional Alentejano Portugal

Denne vin er produceret af druerne Aragonez - også kaldet Tempranillo (35%), Syrah (35%), Touriga Nacional (20%) og Petit Verdot (10%), der er dyrket i Alentejo-regionen i Portugal.

Vinen har været lagret 12 måneder på 70% franske og 30% amerikanske egetræsfade.

Det er en helt fantastisk vin med flot rød farve, delikat duft af modne frugter og krydret vanilje, fyldig, silkeblød og intens frugtsmag efterfulgt af en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede vin er særdeles velegnet til vildt, oksekød, lam og svinekød samt kraftige oste.

Det er en elegant vin, der med velbehag kan drikkes nu, men den har samtidig et godt henlægningspotentiale.

Denne vin i årgang 2013 har fået:

- Sølv ved Decanter World Wine Awards
- Sølv ved Concours Mondial de Bruxelles
- Sølv ved Vinalies Internationales
- Sølv ved International Wine & Spirit Competition



Taylor's 2013 Late Bottled Vintage Douro Portugal

Firmaet Taylor's - eller Taylor, Fladgate & Yeatman, som det helt korrekt hedder - er over 300 år gammel. Taylor's er et personligt ejet familiefirma, som er fuldstændig uafhængig. Taylor's hovedsædet er beliggende i Vila Nova de Gaia. Her afskibes portvinene, som eksporteres til mindst 54 lande verden over - derudover sælges portvinene selvfølgelig også i Portugal. Druerne til portvinene fra Taylor's dyrkes i Dourodalen på Taylor's egne tre vingårde; Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita og Quinta do Junco.

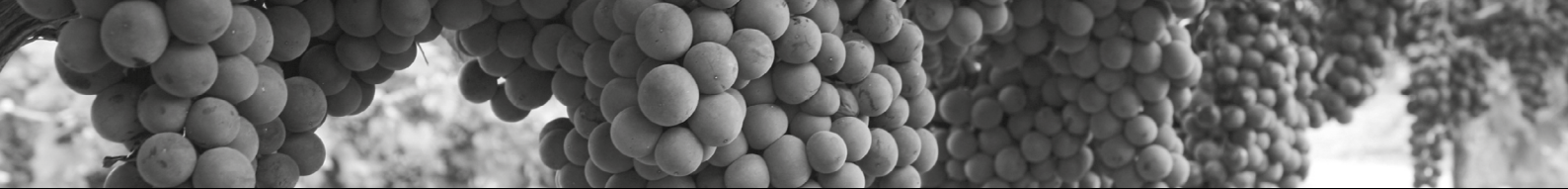
Til denne Late Bottled Vintage port er der udelukkende brugt nogle af de bedste druer fra Dourodalen, og vinen har været lagret på store egetræsfade.

Det er en elegant portvin med en dyb rubinrød farve samt en intens og velafbalanceret duft af sorte kirsebær og modne frugter. Den har en fyldig og kompleks, men samtidig blød, rund og saftig frugtsmag med noter af solbær, blommer og brombær, bløde og velintegrerede tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske portvin er særdeles velegnet til chokoladedesserter samt skimmeloste såsom Roquefort og Stilton. Men prøv den også som hyggevin eller som "eftermåltidet-drik".

Den bør serveres afkølet og er drikkeklar nu.

Type: Halvtør
Restsukker: Ca. 104 g/l



Pointskema

	Farve (1-3 points)	Duft (1-7 points)	Smag (1-10 points)	Totale points (Max 20)
Célebre Data Rosé Vinho Espumante				
Cortes de Cima Chaminé Branco				
Cortes de Cima Chaminé Tinto				
Cortes de Cima Tinto				
Taylor's Late Bottled Vintage 2013				

Farve (1-3)

1. Mangelfuld
2. Middel
3. Udmærket

Duft (1-7)

- 1-2 Meget mangelfuld
- 3-4 Ingen karakter
- 5-6 God, afbalanceret
- 7 Fortrinlig

Smag (1-10)

- 1-2 Meget mangelfuld
- 3-4 Dårlig, kort
- 5-6 God, afbalanceret
- 7-8 Meget god, tiltalende
- 9-10 Fortrinlig, vedvarende smag

Total-max 20 points

- 0-8 Mangelfuld
- 9-10 Rimelig
- 11-12 Acceptabel
- 13-14 Middel
- 15-16 Udmærket
- 17-20 Fortrinlig