



**Maahantuojat:** Interbrands Wines and Spirits

**Maa:** Portugali

**Tuotantoalue:** Douro

**Tuottaja:** Smith Woodhouse

**Alkoholipitoisuus:** 20.00%

**Sokeripitoisuus:** 100.0 g/l

**Happopitoisuus:** 3.7 g/l

**Pullokoko:** 0.75

**Korkki:** Luonnonkorkki

**Alkon tuotenumero:** 345077

**Rypäleet:** Tinta Barocca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

**Valikoima:** Alkon valikoima, Ravintolavalikoima

# Smith Woodhouse Late Bottled Vintage

PORTUGALI - VÄKEVÄT VIINIT PORTVIINI/MADEIRA

Smith Woodhouse LBV edustaa perinteistä, mutta nykyään harvinaista pullossa kypsytettyä late bottled vintage port -tyyppiä.

Syvän rubiininpunainen viini tuoksu tummille kirsikoille, kypsälle luumulle, karhunvatukoille, viikunalle ja kahville. Suussa makea, tiivis ja täyteläinen, ryhdikkään mutta pehmeän tanniininen ja vivahteikas kokonaisuus, jonka jälkimaussa tuntuvat kahvi, suklaa ja makeat mausteet.

**Viinin valmistus:** Tämä viini on tehty useimmista muista LBV-portviineistä poikkeavalla tavalla; se on kypsynyt 4 vuotta tammitynnyreissä, pulloitettu suodattamattomana ja sen jälkeen kellaroitu vielä vähintään 4 vuotta. Tästä syystä se on myös suljettu perinteisellä luonnonkorkilla tavanomaisen tulppakorkin sijaan.

**Väri:** Syvän rubiininpunainen.

**Tuoksu:** Tuoksussa on kypsiä tummia marjoja sekä pehmeitä luumun ja kirsikan aromeja, viikunaa ja kahvia.

**Maku:** Makea, täyteläinen, elegantti yhdistelmä ryhdikkyyttä ja hienostuneisuutta. Pitkä jälkimaku, jossa mm. suklaata, kahvia ja makeita mausteita.

**Ruokasuositus:** Juustojen, pähkinöiden ja kuivattujen hedelmien tai suklaajälkiruokien kumpaniksi - tai sellaisenaan "meditaatioviiniksi".

**Käyttövinkki:** Tarjoa portviini aina hieman viilennettynä riittävän suuresta, laadukkaasta viinilasista (esim. valkoviinilasi). Pullossa kypsyneissä portviineissä on aina sakkaa, joten ne tulee dekantoida ennen tarjoilua.

## Tuottajan tiedot

Lontoon pormestari Christopher Smith perusti portviinin tuontiyhtiön vuonna 1784. 1800-luvun alkupuolella mukaan lyöttäytyivät Woodhousen veljekset ja yritys aloitti nykyisellä nimellään. Talon portviinit nauttivat heti suurta arvostusta. Smith Woodhouse siirtyi Symingtonin perheen omistukseen vuonna 1970.

Smith Woodhouse on pientuottaja, joka on erikoistunut ainoastaan huippuluokan portviinien valmistamiseen. Rypäleet saadaan suurelta osin Rio Torto -joen laaksossa sijaitsevalta Quinta da Madalena -tilalta, jonka kaikki tarhat on luokiteltu korkeimpaan A-luokkaan. Yli puolet Madalenan tarhoista on vanhojen köynnösten sekatarhoja, jotka tuottavat hyvin vähän, mutta erittäin intensiivistä, moniulotteista viiniä. Smith Woodhouse -portviinien makuprofiili on tasapainoisen hedelmäinen ja usein hieman kuivempi kuin kilpailijoilla. Niiden kypsytyspotentiaali on erinomainen.