



# Portvine

## Tawny

Glas / flaske

Tawny er en type portvin, der er præget af fadlagring. En Tawny ligger på fad i minimum 4 til 6 år, og ellers er en Tawny angivet som en 10-, 20-, 30-, 40- eller 50-års Tawny. Dette er betegnelsen for, hvor mange år druerne i gennemsnit har ligget på fad – en Tawny kan altså indeholde druer fra mange årgange. Der er dog én undtagelse, og den hedder Colheita, hvilket betyder ”årgang”. Dette er nemlig en Tawny, hvor alle druerne er fra samme årgang. Årgangen vil være angivet på flasken. Og det vil årstallet for, hvornår vinen er kommet på flaske, også være. Smagen i en Tawny er ofte præget af tørrede frugter.

### Seara d’Ordens Reserva

Frisk duft af blomme med noter af grape.

75 / 600

### Seara d’Ordens Fine

Karamel, røg, vanilje og hengemte, mørke bær samt rosiner.

55 / 425

### Seara d’Ordens 10 anos

Duft af chokolade, svesker, puddersukker samt masser af nøddekerner. Smagen er rig og raffineret, og elegancen er dominerende.

120 / 975

### Seara d’Ordens 20 anos

Duft af orangeskal, svesker, puddersukker samt masser af nøddekerner. Smagen er rig og raffineret, og elegancen er dominerende.

155 / 860

### Quinta do Vallado 10 anos

Rig duft af tørrede frugter og noter af tobak. Smagen er frisk og blød – en behagelig portvin.

105 / 585

### Quinta do Vallado 20 anos

Rig duft af tørrede frugter og noter af cigarrøg. Smagen er frisk og med hint af lakrids – en spændende portvin.

145 / 820

### Quinta do Vallado 30 anos

Rig duft af tørrede frugter og noter af honning. Smagen er intens og med smag af appelsin kompot – en varm portvin.

200 / 1125

### Quinta do Vallado 40 anos

Rig duft af tørrede frugter og noter af tobak og frugt. Smagen er meget koncentreret og med smag af figner – en sød portvin med blivende finish.

300 / 1670



# Portvine

## Ruby

## Glas / flaske

Ruby er betegnelsen for de typer af portvin, som fremstår meget røde af udseende. En Ruby er typisk på fad i kun 2 år, før den kommer på flaske. Vintage og Late Bottled Vintage (LBV) er begge Ruby-typer. Ved en vintage-portvin, som er den ypperste type portvin, ligger druerne på fad i 2 år, hvorefter de kommer på flaske. Her udvikler smagen sig helt frem til vinen åbnes. En vintage portvin bliver kun lavet af druer fra de bedste årgange, som bliver godkendt af portvinsinstituttet og erklæret som vintage-år. En LBV ligger på fad i 4-6 år og er, modsat en vintage, klar til at blive drukket med det samme, efter den kommer på flaske. Smagen ved Ruby-typerne er ofte præget af røde bær.

### Seara d'Ordens Reserva

65 / 515

Dybrød Ruby lavet på druer fra 3 forskellige høste. Druerne er blendet og lagret i egefade. Portvinen har en frugtig aroma med en god balance af eg og vanilje.

### Quinta do Vallado LBV

90 / 740

Elegant, frisk og aromatisk portvin med smag af kirsebær. Den har en lang behagelig finish.

### Seara d'Ordens Vintage

135 / 1060

Intens portvin med smag af grape og skovbær – portvinen er frugtig og har en elegant krop. En vintage med en unik personlighed.

### Seara d'Ordens LBV

105 / 835

Elegant, med en dyb rød farve og intens aroma, moden frugt som figen og blomme samt noter af chokolade. I munden er den fyldig og elegant med kraftige tanniner.

### Seara d'Ordens Vintage 2014

155 / 620

Denne portvin har en unik personlighed. Den er lavet af Quinta's bedste druer med en traditionel og forlænget vinering. Den er lagret i tank de første 12 måneder og derefter i gamle trækasser indtil den hældes på flaske. Den har en intens farve med en bouquet af modne druer og skovens bær. Elegant, frugtig og med god fylde i munden.



# Portvine

## White Port

Glas / flaske

---

*Hvid portvin og Rosé portvin er nogle af de nyeste portvinstyper. De er generelt friske og sommerlige og nydes bedst uden mad til – i så fald skal det være et let måltid. Hvid portvin er lavet på grønne druer, og Rosé portvin er lavet på blå druer – ved begge typer er skallerne blevet fjernet tidligt i processen.*

### **Seara d’Ordens Fine White**

**60 / 490**

*Lækker hvid portvin med florale noter og en god fylde – smager af honning og eksotiske frugter.*

### **Seara d’Ordens 10 anos white**

**120 / 970**

*Den intense bouquet domineres af en frisk aroma, spicy og med noter af tørrede frugter (valnødder, mandler og hasselnød). Går godt til de fleste desserter.*

### **Seara d’Ordens 20 anos**

**205/1140**

*Den intense bouquet domineres af en frisk aroma, spicy og med noter af tørrede frugter (valnødder, mandler og hasselnød). Går godt til de fleste desserter. Den er lige ligaen over sin lillebror ovenfor med sin rundhed.*