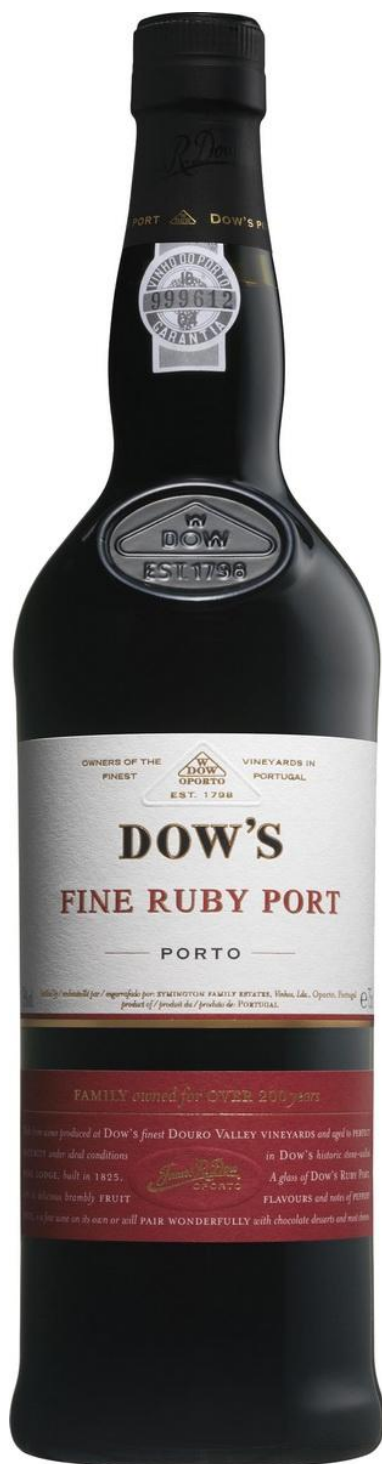


DOW'S FINE RUBY PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З ФАЙН РУБИ



Креплёное вино

Страна: Португалия

Сорта винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Баррока, Тинта Рориш, Тинта Сяо

Выдержка: В среднем более 3 лет

Остаточный сахар: 97,2 гр/л

Содержание алкоголя: 19%

Объем бутылки: 0,75 л

Основанная в 1798 году компания Доу (Dow) является одним из старейших и самых именитых Домов портвейна. Знаменитый винный критик Роберт Паркер дает Дому Доу наивысшую из возможных оценку - 5 звезд (выдающийся производитель). Домом Доу владеют и управляют представители уже четвертого поколения семьи Симингтон. Производством портвейна они занимаются с XIX в. Отвечающий за производство портвейнов Доуз главный винодел группы Питер Симингтон шесть раз (!) был назван лучшим производителем крепленых вин в мире по версии конкурса International Wine Challenge. Ни один другой винодел мира не удостоивался до сих пор подобного звания более двух раз.

Dow's Fine Ruby - это мощное вино, наделенное энергией и живостью молодости. Выдержанное преимущественно в нейтральных емкостях. Классический руби, который по качеству превосходит многие портвейны более высокой категории Резерв, выгодно отличаясь от них по цене.

Винификация вина:

Виноград собирается исключительно вручную. Ферментация происходит в натуральной среде при температуре 26°C-30°C. Как только достигается желаемая крепость и сладость (примерно через 48 часов), ферментация приостанавливается посредством добавления виноградного спирта крепостью 77%.



Оценки и рейтинги:

Единственный на сегодняшний день руби, который по результатам слепой дегустации был удостоен в 1997 г. Золотой Медали престижного Международного конкурса вин в Лондоне (International Wine Challenge).



Органолептические характеристики:

Цвет: Интенсивным рубиновым цветом.

Аромат: Темные ягоды с оттенком шоколада.

Вкус: Яркий и свежий, хорошо сбалансированный вкус и долго ощущаемое послевкусие.

Гастрономические сочетания:

Превосходно подходит к выпечке, мясным закускам, сырам и десертам.

Температура подачи: 10-14°C.