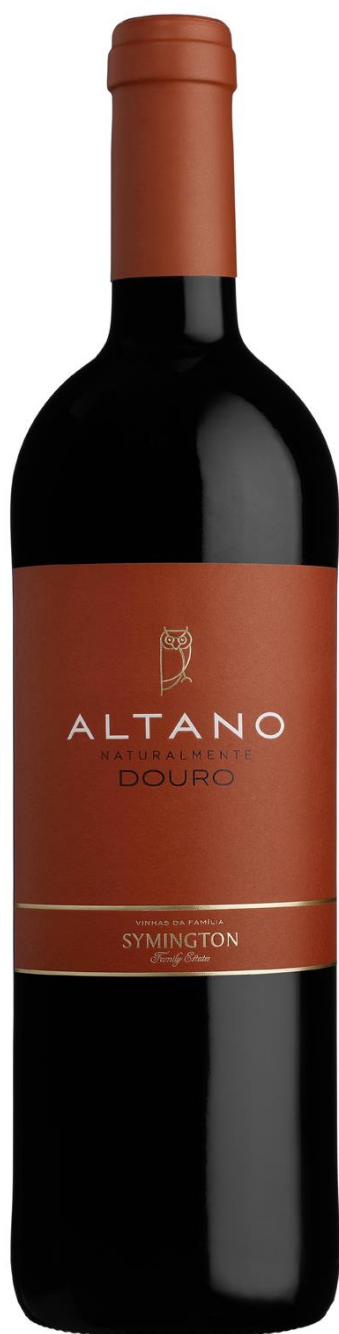


ALTANO SYMINGTON АЛЬТАНО СИМИНГТОН



Вино красное сухое



Аппелласьон: Португалия, Дору DOC
Сорта винограда: Тоурига Франка, Тинта Рориш, Тинта Баррока
Содержание алкоголя: 13%

Семейная компания Симингтонов (Symington Family Estates), уже более столетия специализируется на выпуске премиальных портвейнов и владеет большей частью лучших виноградников долины Дору. На виноградниках практикуются исключительно органические методы виноградарства, а их общая площадь составляет 126 га. На сегодня это самый обширный органический виноградник не только в Португалии, но и во всей Европе. Производимые семейной компанией Симингтонов сухие марочные вина Дору отличаются отменным качеством и натуральностью.

Терруар: виноградники: собственные виноградники Симингтонов в субрегионе Сима Коргу и долине Виларича (субрегион Дору Супериор). Средний возраст лоз: 25-30 лет.

Состав почвы: глинистый сланец.

Рельеф: крутые (60°), сыпучие, меняющие очертания склоны.

Почва: в подавляющем большинстве случаев почвы имеют сланцевое происхождение с незначительной частью гранитов.

Винификация и выдержка вина: ферментация проводилась в чанах из нержавеющей стали при контролируемых (пониженных) температурах 23-24°C с периодическим орошением шапки мезги. Мягкая мацерация в подобных условиях позволила извлечь из винограда достаточно цвета и аромата, и в то же время ограничить экстракцию танинов. В результате вино получилось ароматным, насыщенным и очень фруктовым. Проводят малолактическую ферментацию.

Выдержка: часть вина выдержана в 400-литровых бочках из французского и американского дуба минимум 4 месяца.

Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'13 – 87 баллов;

Wine Enthusiast'13 – 86 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный рубиновый.

Аромат: яркий, наполненный нотками темной вишни, горького шоколада полевых цветов (мальва, лаванда). Со временем ароматика становится ярче.

Вкус: Плотное и веселое тело вина, с насыщенным фруктовым вкусом (слива и темная вишня), дополненным пряными оттенками и долгим шоколадно – ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Идеальное вино на каждый день для потребления в кругу семьи и друзей. Отлично подходит к жареному на решетке мясу и широкому набору блюд средиземноморской кухни. Температура подачи: 16°C.

Рекомендуется открыть за 30 минут до употребления.