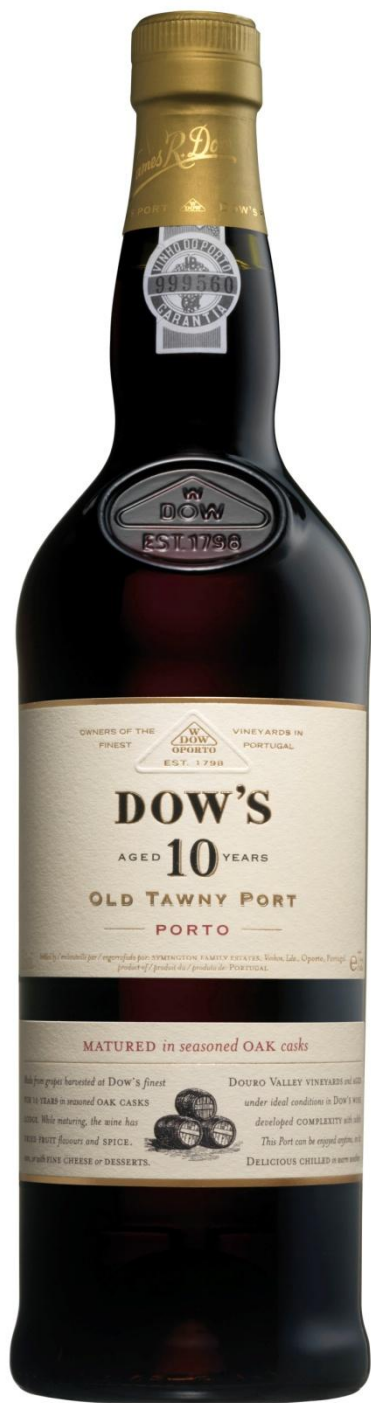


DOW'S AGED 10 YO TAWNY PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З ТОНИ 10 ЛЕТ



Креплённое вино

Страна: Португалия

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

Выдержка: 10 лет

Остаточный сахар: 109,7 гр/л

Содержание алкоголя: 20%

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.

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:

Wine Spectator - 90 баллов.

International Wine&Spirit Competition – Золотая Медаль;

Decanter World Wine Awards – Золотая Медаль;

International Wine Challeng – Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Ореховый.

Аромат: Фруктовый аромат с оттенком изюма и легкой медовой ноткой. .

Вкус: Сложный, богатый и очень гармоничный с тонами ореха и черной смородины. Долгое, чистое, чуть суховатое послевкусие с нотками мяты.

Гастрономические сочетания:

Превосходно сочетается с орехами, сухофруктами и фруктовым пирогом, а также ванильным мороженым и крем-брюле. Температура подачи: 14-16°C.