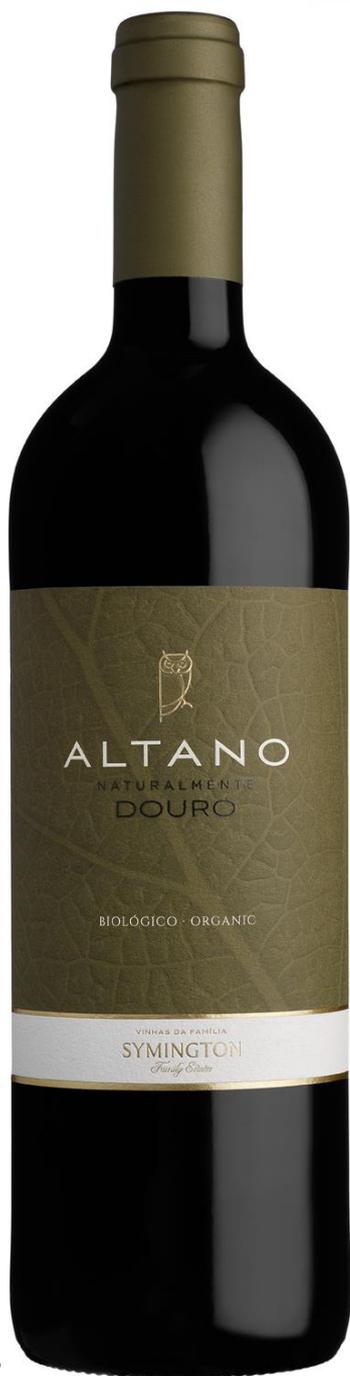


ALTANO ORGANICALLY FARMED VINEYARDS АЛТАНО ОРГАНИКАЛИ ФАРМЕД ВИНЬЯРДС



Вино красное сухое



Аппелласьон: Португалия, Дору DOC
Сорта винограда: Тоурига Франка, Тоурига Насьональ, 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 сегодня это самый обширный органический виноградник не только в Португалии, но и во всей Европе. Производимые Симингтонами сухие марочные вина Дору отличаются отменным качеством и натуральностью, по стилю они напоминают лучшие из бургундских вин.

Терруар: виноградники: сертифицированные, как органические, виноградники Симингтонов в долине Виларича (Кинта ду Атаиде, Кинта ду Ассарез и Кинта да Канада).

Винификация и выдержка вина: тщательно отобранный и сортированный вручную виноград проходил ферментацию в баках из нержавеющей стали при контролируемых температурах 25-26°C, продолжительная мацерация с периодическим орошением шапки мезги позволила извлечь из винограда максимум цвета и аромата. Проводят малолактическую ферментацию.

Выдержка: 10 месяцев в бочках из французского дуба (400 л).

Щедрое, насыщенное вино, отражающее специфику терруара долины Виларича и неповторимый натуральный характер винограда, выращенного с использованием исключительно органических методов виноградарства.

Оценки и рейтинги:



Decanter Wine Awards'12 - Серебряная Медаль;
IWSC'12 - Серебряная Медаль;
Wine Enthusiast'12 - 88 баллов; James Suckling'11 - 90 баллов.

Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный рубиновый..

Аромат: яркий, наполненный оттенками вишни, ежевики, перца, красных ягод и легкой ноткой ванили.

Вкус: мощный, раскрывающийся оттенками черных ягод, горького шоколада, черного перца, дополненный мощными бархатистыми танинами и долгоиграющим ягодным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Идеально подходит к широкому набору насыщенных и пряных мясных блюд, а также к пасте и испанским закускам тапасам. Температура подачи: 16-18°C. Рекомендуется декантировать.