

ALTANO SYMINGTON АЛЬТАНО СИМИНГТОН

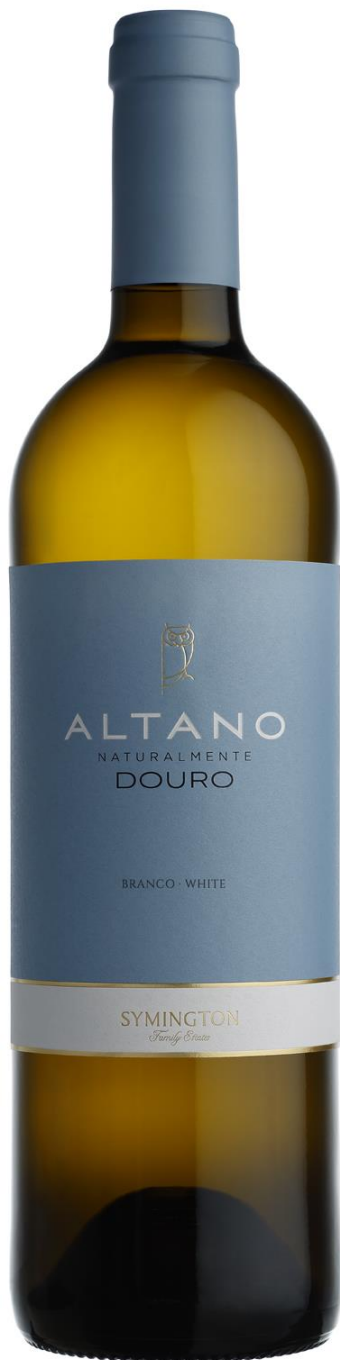
Вино белое сухое



Аппелласьон: Португалия, Дору DOC

Сорта винограда: Мальвазия Фина, Виосиньо, Москатель Галего

Содержание алкоголя: 12%



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: принадлежащее Симингтонам хозяйство Кинта да Фонте Бранка и виноградники районов Алихо и Фавайос Средний возраст лоз 21 год. Состав почвы: глинистый сланец.

Винификация и выдержка вина: винификация осуществлялась на принадлежащем Симингтонам заводе Кинта ду Сол, одном из наиболее передовых предприятий отрасли. После отделения гребней виноград был мягко отжат, затем подвергнут ферментации в 20-тонных чанах из нержавеющей стали при контролируемой (низкой) температуре 14-15°C. Контакт суслу с мезгой был максимально ограничен по времени, что позволило получить очень свежее, ароматное вино.

Выдержка: с целью сохранения свежести аромата вино выдерживали 4 месяца в закрытых чанах из нержавеющей стали, что минимизировало окислительное воздействие воздуха.

Оценки и рейтинги:



Jancis Robinson'14 - 16 баллов;

Decanter World Wine Awards'14 - Бронзовая Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: бледно-соломенный.

Аромат: яркий, наполненный цветочными тонами и оттенками тропических фруктов (персик, абрикос, ананас). Со временем аромат становится ярче.

Вкус: удивительно свежее вино. Приятная кислотность с оттенком зеленого яблока и легкими тонами душистых трав, в послевкусии прослеживаются цитрусовые нотки.

Гастрономические рекомендации:

Идеально подходит к моллюскам, ракообразным и другим морепродуктам, овощным салатам и легким закускам, в сильно охлажденном виде - прекрасный аперитив. Температура подачи: 10-12°C.