

DOW'S SENHORA DA RIBEIRA VINTAGE 2013 PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З СЕНЬОРА ДА РИБЕЙРА ВИНТАЖ 2013



Креплёное вино

Страна: Португалия

Бутилировано в : 2015

Сорта винограда: Турига Насьональ – 35%, Турига Франка – 40%, Сожау – 15%, Винья Велья (старые лозы) – 10%

Остаточный сахар: 104 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.

Урожай 2013. После двух лет засухи наступила типичная для Доу влажная зима. Март отличился самыми большими осадками за 12 лет (176 мм), в среднем более чем в три раза. Однако это не оказало негативного влияния на виноградники и только подготовило виноградники к жаркому лету.

Весна была прохладной (почти на 2 ° С ниже средней температуры), что привело к некоторому отставанию развития лозы. В течение лета было мало осадков, что стало проверкой на стойкость многих сортов винограда. Несмотря на это, к концу августа на лозах красовались темно-зеленая листва и прекрасные почки. Своевременный дождь 5-го сентября принес облегчение лозам. Из-за медленного развития в течение года, сбор урожая прошел немного позднее обычного. 17 сентября Чарльз Симингтон решил начать сбор урожая, но был отложен из-за внезапного наступления штормового фронта. В течение следующих 10 дней все работали сверхурочно.

Сбор винограда был завершен как раз вовремя, и, в награду за труды, получившееся вино стало одним из лучших, которые когда-либо производились в кинте Сеньора да Рибейра.

Винификация и выдержка 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%. Вино 2 года выдерживалось в дубовых бочках, дальнейшая выдержка проходила в бутылке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темно пурпурный.

Аромат: Выразительные ноты спелой малины, сливы, черного перца, полевых трав.

Вкус: Сочный, округлый, наполненный фруктовыми оттенками

Гастрономические сочетания:

Превосходно сочетается с орехами, сухофруктами и фруктовым пирогом, с сырами и крем-брюле. Температура подачи: 15-18°C.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator – 94 балла;

Revista de Vinhos – 18 баллов.