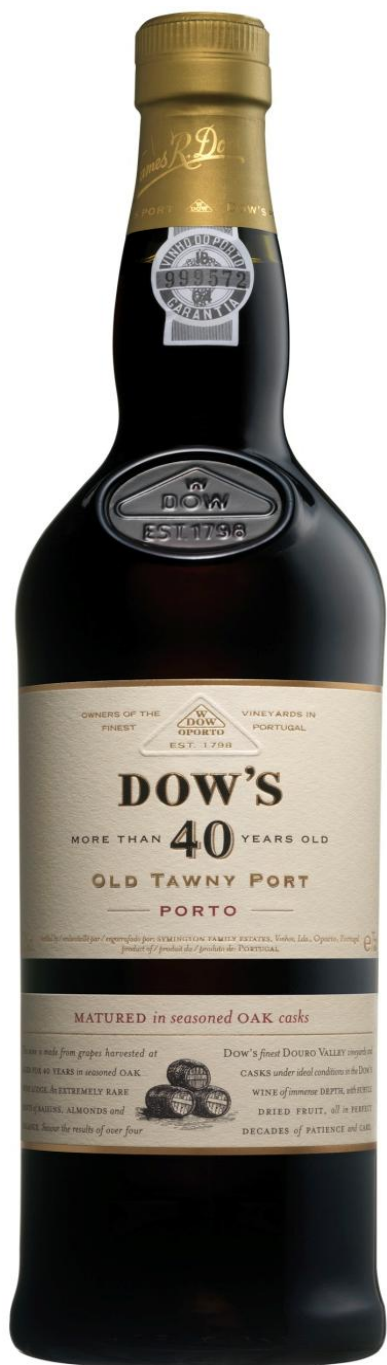


# DOW'S AGED 40 YO TAWNY PORT

## ПОРТВЕЙН ДОУ'З ТОНИ 40 ЛЕТ



### Креплённое вино

**Страна:** Португалия

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

**Выдержка:** 40 лет

**Остаточный сахар:** 103,3 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 Enthusiast - 93 балла;

Wine & Spirits Magazine – 91 балл;

В 2012 году на 14-ом Фестивале гаванских сигар признан «Лучшим Тони длительной выдержки для сочетания с сигарами Монте-Кристо Эдмундо».



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Темный янтарь.

**Аромат:** Интенсивные ноты абрикосов, апельсиновой цедры, белого шоколада, миндаля, меда.

**Вкус:** Концентрированный «нектар» с изящной структурой, медово-ореховое, с нотами специй и изюма.

### Гастрономические сочетания:

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