

# DOW'S QUINTA DO BOMFIM VINTAGE 2001 PORT

## ПОРТВЕЙН ДОУ'З КИНТА ДУ БОМФИМ 2001



### Креплёное вино

Страна: Португалия

Год сбора урожая: 2001

Бутилировано в : 2003

Остаточный сахар: 92,7 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 века.

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 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.



### Оценки и рейтинги:

Jancis Robinson – 16,6 баллов;

International Wine & Spirit Competition'12 – Золотая Медаль;

Decanter World Wine Awards '12 – Серебряная Медаль;

International Wine Challenge'13 – Серебряная Медаль;



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Рубиновый, с красным отливом.

**Аромат:** Приятный букет с тонами красных плодов и пряностей.

**Вкус:** Полный, насыщенный вкус с оттенком фруктового джема, пряностей, мяты и шоколада. Чрезвычайно долгий, немного суховатый финал с оттенком пряностей, мяты и горького шоколада.

### Гастрономические сочетания:

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