# ALTANO SYMINGTON АЛЬТАНО СИМИНГТОН



Вино красное сухое

Аппелласьон: Douro DOC

Сорта винограда: Торига Франка, Тинта

Рориш, Тинта Баррока **Содержание алкоголя:** 13%

Семейная компания Симингтонов (Symington Family Estates), столетия специализируется премиальных портвейнов и владеет большей частью лучших виноградников Дору. долины Ha виноградниках практикуются исключительно органические 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.

### Teppyap:

Виноградники: собственные виноградники Симингтонов в субрегионе Сима Коргу и долине Виларича (субрегион Дору Супериор). Средний возраст лоз 25-30 лет. Состав почвы: глинистый сланец.

#### Винификация и выдержка вина:

Ферментация проводилась в чанах из нержавеющей стали при контролируемых (пониженных) температурах 23-24°С с периодическим орошением шапки мезги. Мягкая мацерация в подобных условиях позволила извлечь из винограда достаточно цвета и аромата, и в то же время ограничить экстракцию танинов. В результате вино получилось ароматным, насыщенным и очень фруктовым. Выдержка: часть вина выдержана в 400-литровых бочках из французского и американского дуба минимум 4 месяца.



# Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'13 – 87 баллов; Wine Enthusiast'13 – 86 баллов.

# Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный вишневый.

**Аромат:** Вино, в котором очень гармонично сочетаются самые разные оттенки. Нотки полевых цветов (мальва, лаванда).

**Вкус:** Плотное и весомое тело вина, с насыщенным фруктовым вкусом (слива и темная вишня) и пряными, перечными нотками.

#### Гастрономические рекомендации:

Идеальное вино на каждый день для потребления в кругу семьи и друзей. Отлично подходит к жареному на решетке мясу и широкому набору блюд средиземноморской кухни. Температура подачи: 16°C.







