

# DOW'S SENHORA DA RIBEIRA VINTAGE 2015 PORT ПОРТВЕЙН ДОУ'З СЕНЬОРА ДА РИБЕЙРА ВИНТАЖ 2015



## Креплёное вино

Страна: Португалия

Бутилировано в : 2017

Сорта винограда: 55% Турига Франка, 35% Турига Насьональ, 10% Сожау

Остаточный сахар: 100 гр/л

Содержание алкоголя: 20%

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 2015.** После сухой весны в мае наступили долгожданные дожди, большинство которых пришлось на Дору Супериор. Этот дождь защитил виноградные лозы Сеньоры да Рибейры от исключительно жарких погодных условий, которые наблюдались в период между цветением и началом созревания винограда.

Несмотря на непостоянную температуру в июле и августе, эти месяцы были более мягкими, чем обычно, что помогло сгладить последствия жаркого и сухого раннего лета. Прохладные августовские ночи сохранили естественную кислотность в ягодах. Обильные осадки начались 15 сентября и длились в течение 24 часов. После своевременного дождя небо очистилось, и оставалось таким до конца сбора урожая. Эти условия стали идеальными для окончательного созревания ягод. Высота виноградника 300-450 метров, на которой выращивается Турига Насьональ, позволила защитить сорт в жаркий период, и сбор урожая начался 23 сентября. Неделю спустя созрел Турига

Франка, с виноградников Педрейра, расположенных ближе к реке Дору, между 100 и 200 метрами на южных террасах, недалеко от дома и винодельни.

## 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:

James Sackling – 93 балла..