

DOW'S VINTAGE PORT 2017

ПОРТВЕЙН ДОУ'З ВИНТАЖ 2017



Креплёное вино

Зона производства: Португалия, Дору.

Бутилировано: в 2019 году

Сорта винограда: 42% Турига Насьональ, 38% Турига Франка, 9% Сузао, 3% Аликанте Буше, 8% другие местные сорта

Остаточный сахар: 106 гр/л.

Содержание алкоголя: 20%

Объем производства: 63000 бутылок

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.

Терруар: 2017 год был несколько иным по сравнению с 2016 годом. Тёплая мягкая зима и исключительно жаркое лето, а также небольшое количество осадков способствовало сбалансированному созреванию ягод винограда.

На протяжении сотни лет вина Доу создавались из винограда, выращенного на двух основных виноградниках – Кинта ду Бомфим и Кинта да Сеньора да Рибейра, располагающихся в северной части Дору. В последнее время в производстве все чаще используется виноград с более южных участков - Кинта да Сердейра и Кинта ду Кабесу. В 2017 году использовался виноград Турига Насьональ со старых лоз, выращенный в восточной части Сеньора да Рибейра.

Портвейн 2017 года характеризуется потрясающей концентрацией, интенсивностью и структурой.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается исключительно вручную, доставляется на винодельню, прессуется. Ферментация происходит в ёмкостях из нержавеющей стали при температуре 26°C-30°C. Как только достигается желаемая крепость и сладость, ферментация приостанавливается посредством добавления виноградного дистиллята крепостью 77%. Вино 18 месяцев выдерживалось в дубовых бочках, дальнейшая выдержка проходила в бутылке.

Оценки и рейтинги:

James Suckling – 98 баллов,

Din Vin Guide – 97 баллов.

Органолептические характеристики:

Цвет: тёмно-фиолетовый.

Аромат: насыщенный, яркий: нотки ежевики, черной смородины и спелой вишни переплетаются с нюансами солодки, дикой мяты и гвоздики.

Вкус: богатый, мощный, мускулистый, с нюансами темных ягод и специй, зрелыми, но сбалансированными танинами на протяжении всего финиша.

Способы употребления:

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

