

# DOW'S SENHORA DA RIBEIRA VINTAGE 2010 PORT

## ПОРТВЕЙН ДОУ'З СЕНЬОРА ДА РИБЕЙРА ВИНТАЖ 2010



### Креплёное вино

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

**Остаточный сахар:** 100 гр/л

**Содержание алкоголя:** 20%

**Объем бутылки:** 0,75 л

**Объем производства:** 4200 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 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:

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 выдерживалось в дубовых бочках 2 года, дальнейшая выдержка проходила в бутылке.



### Оценки и рейтинги:

Wine & Spirits Magazine – 93 балла;

Wine Spectator – 93 балла;

Wine Enthusiast – 90 баллов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Темный, насыщенный.

**Аромат:** Тона темной сливы, вишни и черной смородины.

**Вкус:** Интенсивный и свежий цветочный аромат с тонами роз и фиалок, его дополняют тона тропических фруктов в букете. Концентрированный, чуть суховатый с перечным оттенком. Чрезвычайно долгое и изысканное послевкусие с теми же перечными нотками.

### Способы употребления:

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