

DOW'S VINTAGE 2011 PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З ВИНТАЖ 2011



Креплёное вино

Год сбора: 2011

Бутилировано: 2013

Остаточный сахар: 100 гр/л

Содержание алкоголя: 20%

Объем бутылки: 0,375, 0,75 и 1,5 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 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.

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:

Robert Parker – 98 баллов;

Stephen Tanzer – 97 баллов;

James Suckling – 96 баллов;

Ким Маркус, журнал «Wine Spectator», ноябрь 2013 г. Доуз (Dow's) урожая 2011 года стал единственным винтажным портвейном, получившим в феврале 2013 года оценку **99 баллов**, заняв место **№1** в ТОП 100.



Органолептические характеристики:

Аромат: Тона темной сливы, вишни и черной смородины, инжира, фиников и какао.

Вкус: Плотное, насыщенное танинами вино с долгим и интенсивным финалом, в котором проступают нотки восточных пряностей и домашнего малинового торта. Богатый насыщенный вкус с оттенком шоколада.

Способы употребления:

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