

## DOW'S VINTAGE PORT 2016

### ПОРТВЕЙН ДОУ'З ВИНТАЖ 2016



#### Креплёное вино

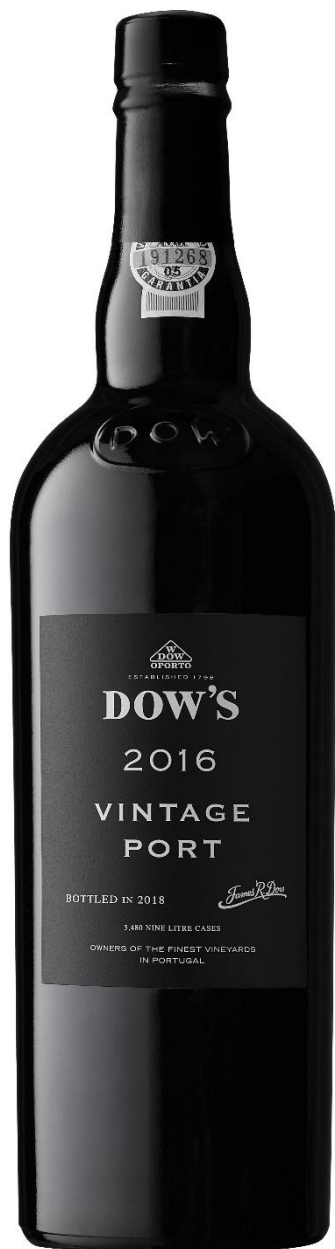
**Страна:** Португалия, Дору.

**Бутилировано в :** 2018

**Сорта винограда:** 48% Турига Франка, 31% Турига Насьональ, 11% Сожау, 6% другие местные сорта, 4% Аликанте Буше.

**Остаточный сахар:** 101 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.

**Винтаж 2016** - это только четвертый декларированный винтаж начиная с 2000 г. и первый после великого 2011 г.

Зима 2015/16 года была довольно влажной. Высокая влажность наблюдалась и в мае, что привело к большой потере ягод, особенно у неосмотрительных виноделов. В июне погода нормализовалась, август был очень жарким. Долгожданный дождь прошел только 24 и 26 числа. В сентябре наступила еще большая жара, и некоторые производители начали сбор урожая, хотя тем, кто внимательно следил за ягодами, было понятно, что виноград еще не созрел. Прогноз погоды обещал ливни, которые и прошли 12 и 13 сентября.

Это был год, когда нужно было читать «знаки» и идти на риск. Чарльз Симингтон, главный винодел, задержал сбор урожая до 19 сентября, Турига Насиональ с лучших участков не собирался до 26 числа. Поздносозревающий Турига Франка был собран в первые 10 дней октября. Виноград, для великого Порто 2016 года, собран намного позже стандартов.

**Винификация и выдержка вина:** весь виноград происходит только с собственных участков. Виноград собирается исключительно вручную. Вино создано по классической технологии для Порто в пяти маленьких Лагарах. Турига Франка был собран со старого виноградника заложенного в 1988г. с очень маленькой урожайностью 0,68 кг с лозы, дает вину цветочные ароматы. Сожау придает большую кислотность. Использование винограда с очень старых лоз дает структуру и комплексность, урожайность с этих лоз невероятно мизерная 0,32 кг с лозы. Аликанте Буше придает вину вес. Турига Насиональ незаменимый связывающий компонент. Порто не фильтруется.

#### Органолептические характеристики:

**Цвет:** интенсивно фиолетовый.

**Аромат:** аристократичный и глубокий, с обилием красных ягод и фруктов.

**Вкус:** порто 2016 винтажа обладает самыми изысканными танинами, за всю историю хозяйства. Впечатляющая структура и баланс.

**Гастрономические сочетания:** превосходно сочетается с орехами, шоколадными десертами, сырами с голубой плесенью. Составит отличный дуэт с сигарой. Температура подачи: 15-18°C.