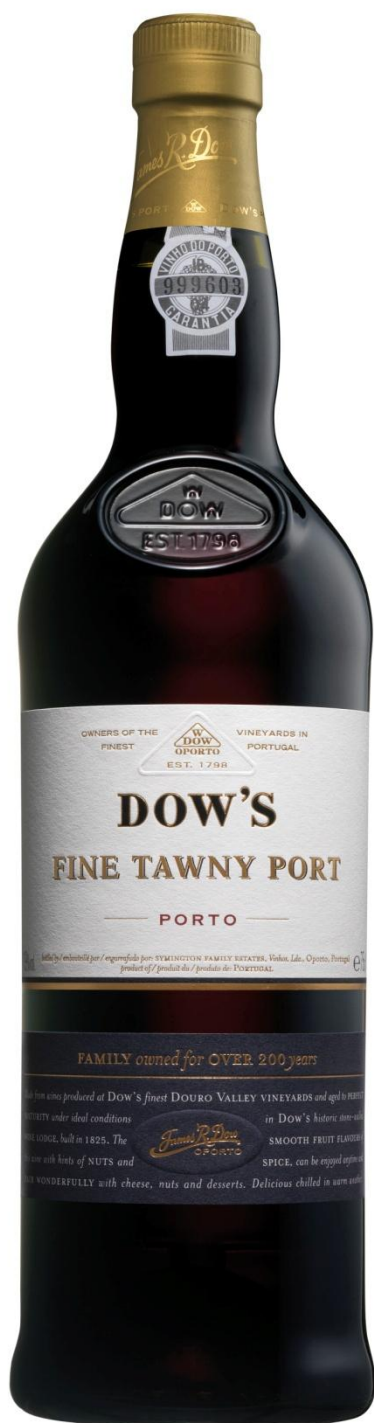


DOW'S FINE TAWNY PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З ФАЙН ТОНИ



Креплёное вино

Страна: Португалия

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

Выдержка: В среднем более 3 лет

Остаточный сахар: 93,4 гр/л

Содержание алкоголя: 19%

Объем бутылки: 0,75 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 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 вина:

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%. Выдержка вина: 3 года в дубовых бочках небольших размеров.



Оценки и рейтинги:

Revista de Vinhos – 16 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Рыжевато-коричневый.

Аромат: Фруктовый аромат с нотками меда и карамели, изюма.

Вкус: Свежий, с приятной сладостью, оттенками грецких орехов и сухофруктов.

Гастрономические сочетания:

Превосходно сочетается с орехами, сухофруктами и фруктовым пирогом. Температура подачи: 14-16°C.