

# MARTINEZ FINE WHITE PORT

## ПОРТВЕЙН МАРТИНЕЗ ФАЙН УАЙТ



### Креплёное вино

**Страна:** Португалия

**Сорта винограда:** Мальвазия Фина, Рабигату, Виозиньо, Кодега

**Выдержка:** В среднем 3 года

**Остаточный сахар:** 104 гр/л

**Содержание алкоголя:** 19%

**Объем бутылки:** 0,75 л

Старый и уважаемый Дом портвейна, основанный испанским виноторговцем Себастьяном Гонсалесом Мартинесом, открывшим в 1790 году в Лондоне на Минсинг-лейн офис компании, специализировавшейся на торговле хересами, портвейнами и сигарами. В 1834 году компания Мартинеса-Гассиота приобрела собственные склады для выдержки и хранения портвейна в пригороде Порту - Вила-Нова-ди-Гайа.

Дом Мартинес выпускает широкий ассортимент портвейнов, от стандартных Руби, Тони, Уайт, до премиальных винтажных.

На сегодняшний день Дом Мартинес является составной частью группы «Симингтон Фэмили Эстейтс», самым крупным производителем портвейнов категории премиум.

### Винификация вина:

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%.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Бледно-соломенный.

**Аромат:** Интенсивный цветочным аромат.

**Вкус:** Богатым немного терпким вкусом с оттенком миндального ореха и продолжительным пикантным послевкусием с нотками лимонной цедры.

### Способы употребления:

Хорошо на аперитив, либо в качестве лонг дринка, в котором белый портвейн наполовину разбавлен тоником, куда также добавляют лед, лимон и мяту. Отлично с десертами, например, бисквитом. Температура подачи: 12-14°C.