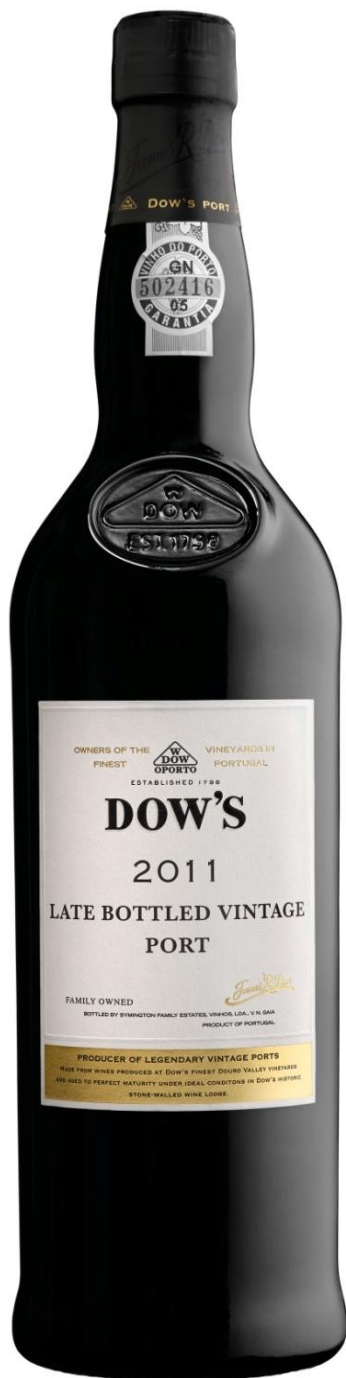


# DOW'S LATE BOTTLED VINTAGE PORT

## ПОРТВЕЙН ДОУ'З ЛЕЙТ БОТЛЛЕД ВИНТАЖ



### Креплёное вино

**Страна:** Португалия

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

**Выдержка:** В среднем более 5 лет

**Остаточный сахар:** 100 гр/л

**Содержание алкоголя:** 20%

**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:

Это вино изготовлено из винограда, происходящего с тех же виноградников, что и винтажные портвейны Дома Доу. Однако в отличие от последних ЛБВ проводят в дубовых бочках не два года, а 4-6 лет и перед розливом подвергаются оклеиванию и фильтрации. Поэтому ЛБВ не способен развиваться в бутылке, полностью готов к употреблению и не требует декантации.



### Оценки и рейтинги:

International Wine Challenge 2013 – Бронзовая Медаль.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Темный рубин.

**Аромат:** Насыщенный аромат спелых плодов с оттенком черной смородины, мальвы и черного перца.

**Вкус:** Мощное весомое тело, удивительно гармоничное, во вкусе тона спелых плодов и темного шоколада. Долгий чуть суховатый финал.

### Гастрономические сочетания:

Прекрасно сочетается с шоколадными десертами и твердыми сырами типа чеддера.

Температура подачи: 12-14°C.

