

DOW'S NIRVANA PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З НИРВАНА



Креплёное вино

Страна: Португалия

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

Выдержка: 3-5 лет

Остаточный сахар: 102 гр/л

Содержание алкоголя: 20%

Объем бутылки: 0,5 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 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.

Описание:

Портвейн Нирвана специально создавался как дополнение к горькому шоколаду. Над разработкой состава его купажа долго работали лучшие виноделы Дома Доуз и бельгийские шоколадье. Результатом их работы стал идеально сочетающийся с горьким шоколадом портвейн Нирвана. Наилучшим выбором для него служит шоколад с высоким содержанием какао (60-75%).

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%. Выдержка вина: до 4 лет в больших дубовых бочках.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темный рубин.

Аромат: Теплые нотки фиалки, шиповника.

Вкус: Полнотелое вино с маслянистой консистенцией, мягкие танины.

Гастрономические сочетания:

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