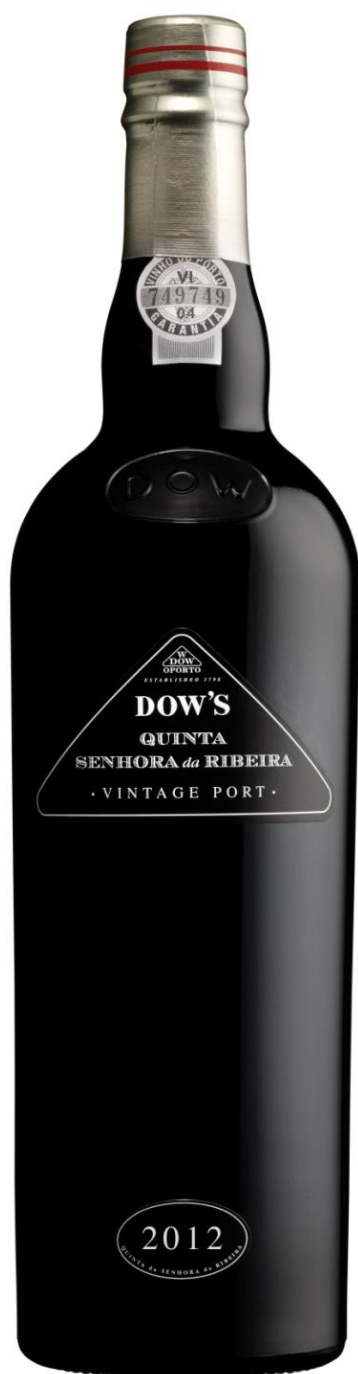


DOW'S VINTAGE 2012 PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З ВИНТАЖ 2012



Креплёное вино

Сорта винограда: 45%-Турига Франка, 35%-Турига Насьональ, 20%-Сожау.

Остаточный сахар: 100 гр/л

Содержание алкоголя: 20%

Объем бутылки: 0,75 л

Объем производства: 5400 бутылок

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.

Винификация:

Ручной сбор винограда - прессование винограда и отделение гребня - натуральная ферментация - ферментация приостанавливается посредством добавления виноградного спирта крепостью 77% - отделение вина от осадка - смесь.

Выдержка 2 года в дубовых бочках. Вино не подвергается фильтрации перед розливом в бутылки.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 95 баллов;

James Suckling – 94 балла;

Wine Spectator – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый, с красным отливом.

Аромат: Приятный букет с нотами спелой малины, пряностей, черного перца, минеральных тонов.

Вкус: Полный, насыщенный вкус с оттенком фруктового джема, Долгий, немного суховатый финал с оттенком пряностей, мяты и горького шоколада.

Гастрономические рекомендации:

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