

# DOW'S VINTAGE 2000 PORT

## ПОРТВЕЙН ДОУ'З ВИНТАЖ 2000



### Креплёное вино

**Страна:** Португалия

**Сорт винограда:** 100% Турига Насьональ

**Бутилировано в :** 1999 году

**Остаточный сахар:** 95 гр/л

**Содержание алкоголя:** 20%

**Объем бутылки:** 0.375 и 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 и выдержка 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%. Вино 2 года выдерживалось в дубовых бочках, дальнейшая выдержка проходила в бутылке.

### Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 95 баллов;

Robert Parker – 94 балла;

Stephen Tanzer – 93 балла;

Wine Spectator – 93 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Очень насыщенный, темный.

**Аромат:** В богатом букете уловимы нотки хорошо вызревшей вишни и малины, шоколада и лакрицы.

**Вкус:** Насыщенное, округлое, плотное вино, с бархатистой консистенцией, очень легко пьется.

### Способы употребления:

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