

DOW'S FINE WHITE PORT

ПОРТВЕЙН ДОУ'З ФАЙН УАЙТ



Креплёное вино

Страна: Португалия

Сорта винограда: Мальвазия Фина, Рабигату, Виозиньо, Кодега

Выдержка: В среднем более 3 лет

Остаточный сахар: 96,7 гр/л

Содержание алкоголя: 19%

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:

Виноград собирается исключительно вручную. Данный портвейн средней сухости, изготовлен исключительно из белых сортов винограда, причем ферментация суслу проходила без контакта с кожей ягод. Ферментация происходит в натуральной среде при температуре 20°C-24°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 цвет.

Аромат: Интенсивный цветочный, с нотками ириса и меда.

Вкус: Богатый, с оттенком миндального ореха. Освежающий вкус с продолжительным послевкусием.

Гастрономические сочетания:

Превосходно сочетается с орехами, сухофруктами и фруктовым пирогом, а также ванильным мороженым и крем-брюле. Температура подачи: 14-16°C.