

Andresen Fine White
Портвейн Андре́сен Фа́йн Уа́йт, белый сладкий

Страна: Португалия
Регион: Долина Дору
Производитель: Andresen Sucessores
Категория: Branco/White (Бранко/Уайт)
Сорта винограда: Мальвазия Фина, Кодега, Рабигато, Фернау Пиреш
Выдержка: 2-3 года в нержавеющей стали или в дубовых бочках
Крепость: 19,5 % об.
Цвет: соломенный
Аромат: насыщенный, раскрывается нотами орехов, древесины, пряностей, сухофруктов и смолы
Вкус: сложный, богатый, сладкий, с шелковистой текстурой, тонами орехов, изюма, легкой горчинкой и длительным пряным послевкусием
Температура подачи: 14-16 °C
Гастрономия: в качестве аперитива, так и дижестива, хорошо сочетается с десертами, сырами, легкими закусками



Andresen Fine Ruby
Портвейн Андре́сен Фа́йн Ру́би, красный сладкий

Страна: Португалия
Регион: Долина Дору
Производитель: Andresen Sucessores
Категория: Ruby (Руби)
Сорта винограда: Тинта Баррока, Тинта Рориш, Муриско Тинта, Донзелиньо Тинта
Выдержка: 2-3 года в нержавеющей стали или в дубовых бочках
Крепость: 19,5 % об.
Цвет: насыщенно-красный
Аромат: яркий, насыщенный, наполнен нотами красных свежих фруктов, меда, ванили, молочного шоколада и изюма
Вкус: энергичный, прекрасно структурированный, гармоничный, приятный, с красивыми тонами ягодного джема и длительным послевкусием
Температура подачи: 14-16 °C
Гастрономия: в качестве дижестива, с неприторными десертами, фруктами, орешками



Andresen Fine Tawny
Портвейн Андре́сен Фа́йн То́ни, красный сладкий

Страна: Португалия
Регион: Долина Дору
Производитель: Andresen Sucessores
Категория: Tawny (Тони)
Сорта винограда: Тинта Баррока, Тинта Рориш
Выдержка: 2-3 года в старых дубовых бочках «пипаш» («pipas») объемом до 550 л
Крепость: 19,5 % об.
Цвет: кирпичный
Аромат: яркий, наполнен утонченными нотами спелых фруктов вкупе с нюансами чернослива, специй и ореха Пекан
Вкус: элегантный, сложный, с оттенками увяленного инжира, орешков, темного шоколада в долгом стойком послевкусии
Температура подачи: 14-16 °C
Гастрономия: в качестве дижестива, со сладкими десертами, сухофруктами, сливочными десертами, фруктовым джемом и сухим печеньем



Andresen Late Bottled Vintage 2017

Портвейн Андре́сен Лэ́йт Ботл́д Винта́ж 2017, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Andresen Sucessores

Категория: LBV (Лейт Ботлд Винтаж)

Сорта винограда: Турига Франка, Тинта Рориш, Турига Насиональ, Тинта Амарела

Выдержка: 4-6 лет в дубовых бочках

Особенность: винтажный – из урожая 2017 года, не проходит фильтрацию, наличие осадка позволяет портвейну развиваться с годами

Крепость: 20 % об.

Цвет: рубиновый

Аромат: богатый, многогранный, раскрывается нотами черных слив, ежевики и сухофруктов, дополненными пикантными перечными нюансами

Вкус: объемный, полнотелый, сложный, глубокий, хорошо сбалансированный и структурированный, с приятной и обволакивающей сладостью, выразительные танины постепенно смягчаются и формируют длительное, стойкое послевкусие с сочными нюансами чернослива

Температура подачи: 16-20 °C

Гастрономия: необходима декантация, дижестив, к сигаре, к сырам, сладким десертам, фруктам



Andresen Century 10 years old Tawny Porto

Портвейн Андре́сен Тони́ Сэ́нчури 10 лет, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Andresen Sucessores

Категория: Tawny Reserve (Тони Резерв)

Сорта винограда: Турига Франка, Тинта Баррока, Тинта Рориш

Выдержка: 10 лет в старых дубовых бочках «пипаш» («piras») объемом до 550 л

Крепость: 20 % об.

Цвет: бронзовый с янтарным оттенком

Аромат: многогранный, яркий, наполнен нотами орехов, спелых фруктов и тостов, дополняется нюансами темного шоколада с легкими оттенками табака

Вкус: сочный, насыщенный, хорошо сбалансированный, с тонами сухофруктов, корочки хлеба и древесными оттенками в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-20 °C

Гастрономия: дижестив, к сигаре, с сырами, орехами, сухофруктами



Andresen Royal Choice 20 Years Old Tawny Porto

Портвейн Андре́сен Роя́л Чойс 20 лет Тони, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Andresen Sucessores

Категория: Tawny Reserve (Тони Резерв)

Сорта винограда: Тинта Рориш, Турига Франка, Бастардо, Тинта Баррока

Выдержка: 20 лет в старых дубовых бочках «пипаш» («piras») объемом до 550 л

Крепость: 20 % об.

Цвет: темно-вишневый с фиолетовыми оттенками

Аромат: многогранный, яркий, выразительный, глубокий, с нотами

апельсиновой цедры, орехов, нуги, пряностей, кураги, табачного листа и кожи

Вкус: полный, округлый, насыщенный, многогранный, с тонами

сухофруктов, карамели, кофе, специй и легкими древесными оттенками в долгом и согревающем послевкусии

Температура подачи: 16-20 °C

Гастрономия: дижестив, отлично сочетается со зрелыми сырами, орехами, сухофруктами, десертами и сигарой



Andresen Very Old 40 Years Old Tawny Porto

Портвейн Андре́сен Вэри Олд 40 лет Тони, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Andresen Sucessores

Категория: Tawny Reserve (Тони Резерв)

Сорта винограда: Тинта Рориш, Турига Франка, Бастардо, Тинта Баррока

Выдержка: 40 лет в старых дубовых бочках «пипаш» («piras») объемом до 550 л

Крепость: 20% об.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: сложный, глубокий, с нотами фундука, карамели, спелых фруктов и

апельсиновой цедры

Вкус: полный, округлый с бархатистой текстурой, с тонами спелого абрикоса, изюма, шоколада, специй с длительным, мягким послевкусием

Температура подачи: 16-20 °C

Гастрономия: дижестив, в сочетании с орехами, сухофруктами, десертами, шоколадом и сигарой



Andresen Vintage Porto 1999

Портвейн Андре́сен Вintaж 1999, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Andresen Sucessores

Категория: Vintage Port (Винтаж Порт)

Сорта винограда: Тинта Рориш, Турига Франка, Бастардо, Тинта Амарела

Выдержка: 2-3 года в дубовых бочках

Особенность: винтажный портвейн, не проходит фильтрацию, наличие осадка позволяет портвейну развиваться с годами

Крепость: 20% об.

Цвет: темно-бордовый

Аромат: яркий, с джемовыми нотами, оттенками изюма, чернослива, красных цветов, пастилы из смородины и сладких специй

Вкус: плотный, с хорошей структурой, элегантными плотными танинами, с длительным согревающим фруктово-ягодным и пряным послевкусием

Температура подачи: 16-20 °C

Гастрономия: необходима декантация, в качестве дижестива, с пряными и мягкими сырами, жареными орехами, а также подходит к мороженому и тирамису



Andresen Colheita Porto 1991

Портвейн Андреесен Колейта 1991, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Andresen Sucessores

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинта Рориш, Турига Франка, Бастардо, Тинта Амарела, Муриско Тинта, Донзелиньо Тинта, Тинта Баррока

Особенность: портвейн из урожая одного конкретного года

Выдержка: около 7 лет в дубовых бочках, весь остальной срок перед выпуском – в бутылках

Крепость: 20% об.

Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: яркий, комплексный, с нотами спелых фруктов, сушеного инжира, жареных орехов, пряностей и древесными нюансами

Вкус: маслянистый, округлый, с фруктово-пряными оттенками, нотами тостов, ириски, кураги и изюма, с невероятно долгим, сладким послевкусием

Температура подачи: 16-20 °C

Гастрономия: в качестве дижестива, в сочетании с орехами, сухофруктами, фуа-гра, сырами с голубой плесенью, крем-брюле, шоколадом, с сигарой



Andresen Colheita Porto 2003

Портвейн Андреесен Колейта 2003, красный сладкий

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Andresen Sucessores

Категория: Colheita Tawny (Колейта Тони)

Сорта винограда: Тинта Рориш, Турига Франка, Тинта Баррока

Особенность: портвейн из урожая одного конкретного года

Выдержка: около 7 лет в дубовых бочках, весь остальной срок перед выпуском – в бутылках

Крепость: 20% об.

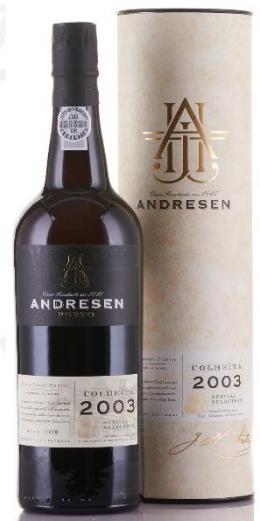
Цвет: насыщенный янтарный

Аромат: яркий, комплексный, раскрывается нотами цукатов, изюма, засахаренной вишни, сладких специй и лакрицы

Вкус: полнотелый, округлый, сладкий, превосходно сбалансированный, с фруктово-древесными оттенками и стойким послевкусием

Температура подачи: 16-20 °C

Гастрономия: в качестве дижестива, в сочетании с орехами, сухофруктами, сырами с голубой плесенью, к фруктовому пирогу, шоколаду, с сигарой



На протяжении вот уже более 160 лет портвейн Andresen создает одноименная компания, основанная в 1854 году юным датчанином Янном Хинрихом Андреесеном. Начинал он как рыболов, но вскоре приобрел португальское гражданство и с энтузиазмом принялся за производство крепленых вин.

Многолетние традиции производства позволяют и сегодня получать такой портвейн Андреесен, которым мог бы гордиться сам создатель марки.

В 1942 году склады приобрел Альбино Перейра дос Сантоса, к тому времени зарекомендовавший себя как знаток и известный поставщик Порто. К 1958 Сантос владел пятью Домами Порто, из которых "Андреесен" был самым важным. После Альбино, с 1962 года его сын — Марио Руи Флорес дос Сантос — продолжил семейный бизнес и сделал очень много для поддержания престижа марки "Андреесен", а с конца 80-х годов Марио стал заниматься только маркой "Андреесен", запустив в производство Порто премиум-класса. В настоящее время компании принадлежат 40 гектаров великолепных виноградников. Все портвейны "Андреесен" винифицируются в Quinta Das Aranhas, недалеко от реки Туа, в самом сердце региона Дору.