

Dow's 2016 Vintage Port **Портвейн Дóуз 2016, красный сладкий**

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Dow's Port

Крепость: 20% об.

Категория: Vintage Port (Винтаж Порт)

Особенность: винтажный портвейн, после выдержки в бочках бутилирован в 2018 году без фильтрации; виноград собран в нескольких хозяйствах – Quinta do Bonfim, Senhora da Ribeira, Cabeco, Cerdeira, виноделы Чарльз Симингтон, Педро Соуза и Рикардо Карвалью

Сорта винограда: Турига Франка – 48%, Турига Насиональ – 31%, Сузао – 11%, Аликанте Буше – 4%, старые купажируемые вина – 6%

Цвет: янтарный с рубиновым отливом

Аромат: насыщенный, плотный, с глубокими оттенками сливы, лаванды и минеральными тонами сланцевых почв Долины Дору

Вкус: структурированный, насыщенный с оттенками вяленой сливы, тонами пряностей и маслянистым согревающим послевкусием

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: необходима декантация, идеально сочетается с выдержанными винтажными голубыми сырами, такими как Стилтон, Кашел Блю, Рокфор, Горгонзола и Сен-Огур Блю, а также темным шоколадом и шоколадными десертами

Оценки: 98 Points - Neal Martin, 97 Points - Derek Smedley MW, 19/20 Points - Richard Mayson



Dow's 2017 Vintage Port **Портвейн Дóуз 2017, красный сладкий**

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Dow's Port

Крепость: 20% об.

Категория: Vintage Port (Винтаж Порт)

Особенность: винтажный портвейн, после выдержки в бочках бутилирован в 2019 году без фильтрации; виноград собран в нескольких хозяйствах – Quinta do Bonfim, Senhora da Ribeira, Cabeco, Cerdeira, виноделы Чарльз Симингтон, Педро Соуза и Рикардо Карвалью

Сорт винограда: Турига Франка – 42%, Турига Насиональ – 38%, Сузао – 9%, Аликанте Буше – 3%, старые купажируемые вина – 8%

Цвет: глубокий янтарный

Аромат: структурированный, плотный, с тонами черных фруктов (сливы, изюма, инжира) и освежающим тоном лугового ладанника

Вкус: интенсивный, яркий с фруктовой структурой, приправленной тонкими танинами. Послевкусие аскетичное, сухое с оттенками спелых черных фруктов

Температура подачи: 16-18°C

Гастрономия: необходима декантация, сочетается с выдержанными винтажными голубыми сырами, такими как Кашел Блю, Рокфор, Горгонзола и Сен-Огур Блю, пряными сырами, а также темным шоколадом и шоколадными десертами

Оценки: 96 Points - Robert Parker's Wine Advocate, 96 Points - Wine Spectator, 98 Points - James Suckling



DOW'S
PORT

Имя Dow's уже более двух столетий тесно связано с лучшими портами долины Дору. С 1912 года пять поколений виноделов Симингтона жили и работали на виноградниках Dow в Кинта-ду-Бомфим и Кинта-да-Сеньора-да-Рибейра, производя множество запоминающихся вин, включая единственный винтажный портвейн, созданный в этом столетии и получивший высшую оценку в 100 баллов. В 1798 году португальский купец по имени Бруно да Силва совершил обратный путь многим купцам того

времени и отправился в Лондон. Там он начал импортировать вино из Португалии и вскоре заработал прекрасную репутацию.

Во время наполеоновских войн, когда многие портовые компании оказались в трудных временах, компания «Бруно» была единственной компанией, чей транспорт пользовался вооруженной охраной через коварный Бискайский залив. В 1862 году сын Бруно, Джон да Силва, стал партнером Фредерика Уильяма Козенса, и вместе они основали компанию Silva & Cosens. Компания процветала, и по мере ее расширения в 1868 году к ней присоединился Джордж Уорр. Семья Уорр занималась портовой торговлей с самых первых лет ее существования. Десять лет спустя, в 1877 году, Silva & Cosens объединилась с другой ведущей портовой компанией, Dow & Co. Несмотря на то, что Dow & Co была гораздо меньшей компанией, она пользовалась большим уважением – особенно за свои винтажные портвейны – и было решено, что обе компании перейдут на название: Доу. Благодаря опыту и дегустационным знаниям Джеймса Р. Доу, финансовому чутью Эдварда да Силвы и движущей силе винодела Джорджа Уорра компания Dow's быстро стала одним из ведущих имен в портвейне.

С 1912 года, когда Эндрю Джеймс Симингтон стал партнером Dow's, пять поколений виноделов Симингтона работали на виноградниках Dow, создавая великолепно концентрированные вина, известные своим характерным более сухим послевкусием.

На протяжении последних 100 лет семья Симингтонов сосредоточила свои усилия на укреплении репутации компании Dow как производителя винтажного портвейна. Их усилия были вознаграждены, когда винтажный портвейн 2007 года получил высшую оценку в 100 баллов по версии Wine Spectator, а винтажный портвейн 2011 года был удостоен награды «Вино года», заняв первое место в списке 100 лучших вин.

Совсем недавно семья перезапустила коллекцию Aged Tawny от Dow, получившую всеобщее признание, а также построила новую винодельню и отмеченный наградами центр для посетителей в Quinta do Bomfim.