

Portal Peccatore Branco **Вино Пóртал Пеккато́ре, белое сухое**

Страна: Португалия

Регион: Долина Дору

Производитель: Quinta do Portal

Сортовой состав: Мальвазия Фина-30%, Гувейо-35%, Виозиньо-20%, Москатель Гальего Бранко-15%

Особенность: ручной сбор

Крепость: 13%об.

Цвет: светло-соломенный с зеленоватыми оттенками

Аромат: яркий, с цитрусовой направленностью, дополняется оттенками зеленого яблока и минеральными нюансами

Вкус: сбалансированный, со свежей кислотностью, и оттенками цитрусовых в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: сочетается с блюдами из морепродуктов, оливками, молодыми сырами, легкими закусками



Portal Peccatore **Пóртал Пеккато́ре, красное сухое**

Страна: Португалия

Апелласьон: DOC Douro (Дору)

Крепость: 13,5% об.

Сорта винограда: Турига Франка-40%, Тинта Рориж-40%, Тинта Баррока-20%

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 3 месяца в старых бочках из французского дуба

Цвет: рубиновый

Аромат: интенсивный, яркий, с нотами вишни, ежевики, смородины и сладких специй

Вкус: округлый, сбалансированный, с тонами спелых красных фруктов и дубовыми нюансами, шелковистыми танинами и продолжительным послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: прекрасно сочетается с мясными блюдами из красного мяса, сырами, также десертами и шоколадом



Douro DOC. Portal. Colheita **Дóру. Пóртал. Колéйта, красное сухое**

Страна: Португалия

Апелласьон: DOC Douro (Дору)

Крепость: 13,5% об.

Сорта винограда: Тинта Рориж-35%, Турига Насьональ-35%, Турига Франка-30%

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 9 месяцев в старых бочках из французского дуба

Цвет: рубиновый с гранатовыми отблесками

Аромат: яркий, насыщенный, с оттенками темных ягод, нотами джема, дерева и тонами специй, которые добавляют аромату многогранности

Вкус: комплексный, с нюансами ягодного джема и пряностей, древесными тонами и продолжительным послевкусием

Температура подачи: 14-16 °C

Гастрономия: отлично сочетается с мясными блюдами, блюдами из дичи, а также с сырами

Награды: 92 балла за 2011 год урожая от авторитетного журнала Wine Spectator, 93 балла за 2009 год урожая от журнала Wine Enthusiast.





Компания Quinta DO Portal (Кинта Ду Портал) из региона Дору, старейшей демаркированной винодельческой зоны в Европе, с конца 19 века занималась производством портвейнов, в 1994 году, после привлечения в качестве мастера-энолога Паскаля Шатонне из всемирно известного института энологии Бордо, начинает

изготавливать вино. В соответствии с его рекомендациями были осуществлены значительные инвестиции в оборудование для виноделия. Сегодня Кинта Ду Портал помимо портвейнов производит широкий спектр вин контролируемого наименования Дору DOC под различными торговыми марками, а также Виньо Верде, игристые вина и Москатель.

Владельцам компании, семье Бранко, принадлежит 4 владения в долине реки Пиньян, по обоим берегам этого северного притока Дору, общей площадью порядка 100 га. Виноградники расположены на высотах от 200 до 550 метров над уровнем моря на холмистых склонах, и обладают наилучшей экспозицией к солнцу. Само поместье Кинта Ду Портал, где располагается винодельня, интересно тем, что его виноградники площадью в 15 га не пострадали от нашествия филлоксеры, за что поместье удостоилось титула «образцового» в 1886 году.

Вина Кинта ду Портал — новое слово в португальском виноделии, они обладают собственным стилем и высоким качеством. Вина под титульной маркой Portal легко узнать по этикетке — слова «portal» переводится как «портал, главный вход», поэтому на этикетках продуктов винодельни изображены разнообразные двери, а на бутылках выгравирована дверная ручка традиционной формы.