

## Valdouro Ruby Porto

### Потвейн Вальдóру Рýби, красный сладкий

**Страна:** Португалия

**Регион:** Долина Дору

**Производитель:** Wiese & Krohn

**Сорта винограда:** Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Као, Тинта Баррока

**Категория:** Ruby (Руби)

**Крепость:** 19% об.

**Выдержка:** не регламентирована и может меняться в зависимости от года урожая, как правило в нейтральных емкостях или в больших дубовых бочках

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** сочетает в себе тона черных ягод, фруктов и вяленого винограда, а также ноты табака, кленового сиропа и корицы добавляют палитре сложность

**Вкус:** сладкий, с шелковистой текстурой, с интенсивными оттенками изюма, чернослива в послевкусии

**Температура подачи:** 12-14 °C

**Гастрономия:** сочетается с сырами, ягодными десертами, орехами, сухофруктами, может использоваться для приготовления коктейлей



## Valdouro Tawny Porto

### Портвейн Вальдóру Тóни, красный сладкий

**Страна:** Португалия

**Регион:** Долина Дору

**Производитель:** Wiese & Krohn

**Сорта винограда:** Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Као, Тинта Баррока

**Категория:** Tawny (Тони)

**Крепость:** 19% об.

**Выдержка:** не регламентирована и может меняться в зависимости от года урожая, но обязательно проходит в дубовых бочках

**Цвет:** бронзовый с янтарным оттенком

**Аромат:** сложный, составлен из оттенков красных яблок, вишневого джема, чернослива, орехов, карамели, подлеска, минеральности и дымка

**Вкус:** яркий и мощный, терпкость и сладость гармонично сплетены, в послевкусии угадываются ноты изюма, вишневого ликера, цветов, чернослива, сушеных яблок и минералов, нюансы древесины и виноградных косточек

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Гастрономия:** сочетается с голубыми ароматными сырами, пирожными, тортами и другими сладкими десертами



## Valdouro Tawny Porto 10 Years Old

### Портвейн Вальдору Тони 10 лет, красный сладкий

**Страна:** Португалия

**Регион:** Долина Дору

**Производитель:** Wiese & Krohn

**Сорта винограда:** Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Као, Тинта Баррока

**Категория:** Tawny Reserve (Тони Резерв)

**Крепость:** 20%об.

**Выдержка:** в среднем 10 лет в дубовых бочках

**Цвет:** бронзовый с янтарным оттенком

**Аромат:** красивый, благородный фруктово-древесный, усложненный нотами орехов, сухофруктов и карамели, сразу же указывает на возраст напитка

**Вкус:** показывает полную гармонию и великолепный баланс между фруктовыми и древесными оттенками, его маслянистая текстура дополняется мягкой сладостью карамельно-медовых нот в долгом послевкусии

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** сочетается с голубыми ароматными сырами, пирожными, тортами, а также сигарой средней крепости



## Valdouro Rose Porto

### Порвейн Вальдору Розе, розовый сладкий

**Страна:** Португалия

**Регион:** Долина Дору

**Производитель:** Wiese & Krohn

**Сорта винограда:** Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Као, Тинта Баррока

**Категория:** Roseo (Розе)

**Крепость:** 19,5%об.

**Цвет:** коралловый с вишневым оттенком

**Аромат:** интенсивный, необычный, с оттенками шиповника, малины, крыжовника и красной сливы, нюансов специй и пряных трав

**Вкус:** фруктово-ягодный букет, украшенный тонами гвоздики, корицы, минералов и пряных трав в послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** подойдет для аперитива, может использоваться в коктейлях, а также дополнит ягодные и фруктовые десерты, сухофрукты, орехи, шоколад, мясные изделия и оливки



Портвейны Valdouro пользуются большой популярностью среди любителей выдержанных крепленых вин благодаря идеальному соотношению приемлемой цены и высокого качества. Ферментация сусле из нескольких автохтонных португальских сортов винограда проходит в цистернах при контролируемой температуре до достижения нужной степени сладости, после чего брожение

останавливается путем добавления спирта. Уровень алкоголя в полученном сусле достигает примерно 19%об. Затем его могут помещать в дубовые бочки либо в нейтральные емкости для выдержки. За счет минимального вмешательства в технологический процесс все вина, составляющие купаж, сохраняют свой природный яркий аромат. Вальдору Руби Порто не обладает длительным потенциалом хранения и готов к употреблению сразу же после выпуска.

Wiese & Krohn — компания по производству портвейнов, основанная в 1865 году двумя кузенами норвежского происхождения — Теодором Визе и Данкертом Кроном.

Первоначально они занимались поставкой норвежской рыбы в Португалию, а обратно на родину привозили портвейн. Известно, что это вино хорошо переносит морские перевозки и не только не портится за счёт добавления к нему бренди, но и приобретает дополнительную крепость.

В 1989 году компания приобрела собственные виноградники на склоне реки Дору и поместье Quinta do Retiro Novo. Экспортная доля бренда Крон, поставляемая в европейские страны, превышает 90%.

В 2013 году компания была приобретена The Fladgate Partnership. В 2023 году бренд Krohn и уникальное поместье Quinta do Retiro Novo приобрела WineStone Group, тем самым присоединяясь к обширному портфолио знаковых винных брендов из Дору, Виньо-Верде, Алентежу и Лиссабона.