



仕様

地域：ポルトガル / ドウロ

原産地呼称：ポルトガル / D.O.C. ポート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：ブレンド

ティスト：甘口

アルコール度数：20.0%

サーブ温度：12°Cから14°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 中心が濃く、深みのある紫色。ブラックベリーとリコリスの豊かなアロマに、ココアとミントの繊細な含みが加わる。バラのような花の要素を示し、ブレンドに含まれるトウリガ・フランカを反映する。フルで幅広く、見事に凝縮と力強さがあり、滑らかな組成が支え、上質な胡椒のようなタンニンの軸がある。長くスパイシーな後味は、ダウズのトレードマークであるドライなエッジを伴う。

合う料理 濃厚なチーズ、チョコレートのデザート、赤や黒果実のチーズケーキなどと好相性
葡萄品種 トウリガ・ナシオナル、トウリガ・フランカ、ティンタ・バロッカ、ティンタ・ロリス、ティンタ・アマレラなど、ドウロ・ヴァレーの伝統的な黒ぶどう品種のブレンド

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畠 / 醸造方法

気候 地中海性気候

土壌 シスト土壌

収穫 手摘み

醸造 ブドウは100%手摘み。26°C-30°Cで天然酵母で発酵を行う。マストが希望の甘さに達した後（通常は48時間以内）、グレープスピリット77%を加えて酒精強化する。

熟成 大きな木製桶で4-6年熟成を行う。