



仕様

地域: ドウロ
スタイル: 赤ワイン
葡萄品種: ブレンド
テイスト: 甘口
アルコール度数(%): 20.00%

説明

テイスティングノート中央部分は背景が見えない程深みのある紫色。豊かなブラックベリーとリコリスの芳香、カカオやミントの繊細な香りが伴う。花（バラ）のような香りは、ブレンドされている主要なブドウであるトウリガ・フランカを反映している。風味はこくと広がりがあり、驚くほど濃縮しており力強い。素晴らしいペッパーのようなタンニンによって支えられた良い組成と融合する。余韻は長く、ダウズの特徴である、辛口のエッジを持つ。

相性の良い料理

単体でデザートワインとして、またはもしくはチョコレートデザートやチェダーやマンチェゴのようなセミ/ハードタイプのチーズとよく合います。

葡萄品種: ドウロの伝統的な赤ブドウ品種

畑 / 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）、グレープスピリッツ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。

酸度: 4.8g/l
PH: 3.6
残糖: 109g/100ml