



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

テイスト：甘口

アルコール度数：20.00%

サーブ温度：16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

こちらの商品は専用箱に入れてお届け致します。

オンラインショップ限定販売品

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ゥリガ・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℃-30℃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