



## 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：酒精強化ワイン

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：12℃から14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 背景が見えない程濃い紫色。ブラックベリーとリコリスの力強い芳香を示し、ほのかなカカオとミントの含みが加わる。花（バラ）も少し感じ、トゥリガ・フランカのテロワールを表している。口に含むと濃厚で幅広く、驚くほどの凝縮感と力強さがあり、滑らかなストラクチャーがつなぎとめ、上質で胡椒を含むタンニンが支える。ダウズのトレードマークであるエッジの効いたドライな後味はスパイスを含み、長く続く。

**合う料理** ストロングチーズ、チョコレートのデザート、赤と黒果実のチーズケーキなどと好相性  
**葡萄品種** トゥーリガ・ナシオナル、トゥーリガ・フランカ、ティンタ・パローカ、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葡萄品種のブレンド。

\*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。

## 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。