

Delaforce, Delaforce Vintage Porto 2017

델라포스, 델라포스 빈티지 포트 2017



생산자 델라포스(Delaforce)
품종 올드 바인 필드 블렌드(Old Vines Field Blend)
생산지 포르투(Porto) < 포르투갈(Portugal)
생산량 5.300 Bottles

BODY ●●●●●
 SWEET ●●●●●

수상 Wine Spectator – 94점

- 델라포스 빈티지 포트는 퀸타 다스 카발하스(Quinta das Carvalhas)에서 엄격히 선별된 올드 바인 빈야드에서 생산된다. 빈야드는 남향으로 Delaforce가 예전에 소유했던 좋은 입지인 토르토 강 (Torto River) 지류를 마주보며 위치한다. 이 훌륭한 빈야드에서 25개 이상의 토착 품종이 같은 구역에 혼합되어 재배되고 있는데 이는 생산 위험을 분산시키기 위해 대대로 이어온 조상들의 지혜로운 농법이다. 와이너리의 혼합 농법은 2017 빈티지를 위한 완벽한 시나리오로 거듭났고, 2017 빈티지는 오늘날 레알 콤파니아 벨라 (Real Companhia Velha)가 생산한 최고의 빈티지 포트 와인으로 인정받고 있다.
- 포도는 와이너리로 조심스럽게 운반되어 전통적인 스톤 라가르에 옮겨진다. 전통 라가르의 사이즈와 형태 덕분에 머스트와 포도 껍질 사이의 완벽한 접촉을 통해 부드러우면서도 최대한의 추출물이 제공된다. 와인 브랜드의 첨가로 발효는 중단되고 오크 통에서 2년 간의 숙성단계가 이어진다.
- 2017년은 상당히 이례적으로 일년 내내 매우 덥고 건조한 기후였고, 지속적인 기후 조건의 진화로 싹이 너무 일찍 트면서, 식물 주기가 매우 앞당겨져 수확도 평년보다 3주나 당겨진 8월 중순부터 진행되었다. 매우 높은 온도와 오랫동안 이어진 강수량의 부재는 의미있는 수분 및 열 스트레스를 유발하여 결과적으로 2017년은 고전적인 고품질 레드 와인, 뛰어난 포트와인을 생산하기에 최고의 해로 평가받는다.

- Color 영 빈티지 포트의 전형적인 자줏빛 레드 컬러
- Aroma 산뜻한 감귤류, 향신료와 감초 아로마가 어우러진 아름답고 강렬한 복합적인 부케
- Palate 과실향이 풍부하고 라운드하면서도 매우 활기차고 단단한 타닌이 오래 지속되는 롱피니쉬
- Pairing 블루 치즈, 숙성 체다 치즈, 견과류, 초콜릿 디저트
- Serving Temp 16°C ~ 18 °C
- Alc./Vol. 20% / Residual Sugar 103g/l