

# Delaforce, Delaforce Vintage Porto 2003

## 델라포스, 델라포스 빈티지 포트 2003

95  
Wine Spectator



**생산자** 델라포스(Delaforce)  
**품종** 올드 바인 필드 블렌드(Old Vines Field Blend)  
**생산지** 포르투(Porto) < 포르투갈(Portugal)  
**생산량** 8.500 Bottles

BODY ●●●●●  
 SWEET ●●●●●

**수상** Wine Spectator - 95점

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 2003년 겨울과 봄 시즌에는 기온이 높은 편이었고, 여름에 전반적으로 상당히 더운 해였지만, 기온 및 강수량은 포도나무 생장 기간 동안에는 가용성이 좋은 편이었다. 개화는 좋은 기후 조건에서 균질하게 진행되어 안정적인 착과(着果)로 생산성이 좋은 해였다.

- Color 거의 검은색에 가까운 선명하고 짙은 퍼플
- Aroma 블랙커런트와 자두 과실향과 완벽한 균형을 이루는 섬세한 셸러리와 플라워 아로마의 우아한 세련미
- Palate 파워풀한 타닌은 스위트한 스타일과 잘 어우러져 일관되고 만족스러운 포트의 피니쉬를 완성
- Pairing 달콤한 디저트, 숙성된 치즈와 퍼펙트한 페어링
- Serving Temp 16°C ~ 18 °C
- Alc./Vol. 20.6% / Residual Sugar 94.9 g/l