

invisible

Баррос, Портос и Арамис

Пуркуа па?



Этот ВИА портвейнов Barros собран «по классике», как всякий качественный поп-проект, в котором на вкус и цвет товарищи есть. За брюнетистость отвечает «ruby», гильдию рыжих представляет «tawny», а блонд, само собой, «white». Отличный хюгге-сет для демисезонного всего: времени года, настроения, состояния ума.



SOGEVINUS FINE WINES BARROS RUBY PORTO ДОРУ, ПОРТУГАЛИЯ, КРАСНОЕ СЛАДКОЕ

Если бы врачеватели душ проводили кастинг на «эликсир внутреннего уюта», то вакансию заняла бы вот эта бутылка. В ней плотно закупорены всякого рода чудеса — воспоминания из детства (когда болеешь, но не серьезно, а ровно настолько, чтобы читать Жюль Верна, попивая чай с малиновым вареньем), первые влюбленности (съеденная одна на двоих конфета с пьяной вишней, ударившая в головы аж до поцелуя), беззаботные сны (на рассвете в августе, когда воздух прохладен и ароматен). Держать такую бутылку в укромном местечке кухонного шкафа — одна из лучших идей для любой кухни.

ВКУС

Коньячная вишня в шоколаде, сладкий плотный ежевичный джем, кислинка черноплодки

ВИНОГРАД

«турига франка», «тинта рориш», «тинта баррока», «тинта као»

ЕДА

Тушеное и жареное красное мясо, копченая утиная грудка, шоколадные десерты

КРЕПОСТЬ

19,5%

SOGEVINUS FINE WINES BARROS TAWNY PORTO ДОРУ, ПОРТУГАЛИЯ, КРАСНОЕ СЛАДКОЕ

Этому портвейну неважно, любите ли вы десерты. Суть его — удовольствие, а не то, как вы это удовольствие называете. Оно может существовать как в чистом виде, так и в дуэте, доказывающем банальное — «противоположности притягиваются». Инжирный пирог с острым сыром? Запросто! Горький шоколад с графитовым стержнем? Да-да!

ВКУС

Инжир, финики, пропитанная ромом деревяшка, фундук, спелые согревающие танины

ВИНОГРАД

«турига франка», «тинта рориш», «тинта баррока», «тинта као»

ЕДА

Как самостоятельный десерт или сопровождение к зрелым сырам с плесенью

КРЕПОСТЬ

19,5%

SOGEVINUS FINE WINES BARROS WHITE PORTO ДОРУ, ПОРТУГАЛИЯ, БЕЛОЕ СЛАДКОЕ

Все любимые варенья и цукаты в одной бутылке — курага, абрикосы, персики, белый изюм, лимон — под щедрым слоем меда. Ощущение такое, будто забрался в тетушкин буфет, который обычно под замком, и хозяйничаешь по полной. И вроде бы понимаешь, что ты уже взрослый, и тебе ничего за это не будет, а ощущение сладкого адреналинового томления все равно никуда не девается.

ВКУС

Согревающий мед с лимонами, петушок на палочке, карамельки дюшес, персики в сахарном сиропе

ВИНОГРАД

«мальвазия», «виозиньо», «рабигато», «кувейу»

ЕДА

Как аперитив или с орешками, сухофруктами; с суси тоже сочетается прекрасно, хоть и непривычно

КРЕПОСТЬ

19,5%