



Durante mais de dois séculos, o nome da Dow's tem estado intimamente ligado aos melhores vinhos do Porto provenientes de vinhas localizadas no Alto Douro. Desde 1912, ano em que Andrew James Symington tornou-se sócio da Dow's, cinco gerações da família Symington têm vivido e trabalhado na Quinta do Bomfim e na Quinta da Senhora da Ribeira, onde têm produzido muitos vinhos, de entre os quais, o único Porto Vintage produzido no século XXI a receber a pontuação perfeita de 100 pontos.

NIRVANA



O VINHO

O vinho do Porto combina maravilhosamente bem com vários tipos de pratos, mas poucas combinações são tão perfeitas como as que envolvem o chocolate. A equipa de enologia da Dow's, junto com a ajuda da Flanders Taste Foundation, trabalhou para criar um vinho do Porto que proporcionasse a harmonização perfeita com chocolate. Após uma série de provas apoiadas em análises científicas para identificar os componentes de sabor chave tanto do vinho do Porto como do chocolate negro, o lote foi refinado de modo a acentuar os aromas florais e a estrutura tânica do vinho. O Dow's Nirvana harmonizará bem com a maioria dos chocolates negros, mas a combinação será ainda melhor com chocolates com um conteúdo de cacau de entre 60 e 75 %.

ENÓLOGO

Charles Symington

NOTA DE PROVA

Os aromas de rosas silvestres e violetas, tão proeminentes no Nirvana, são a marca distintiva dos vinhos produzidos na Quinta da Senhora da Ribeira da Dow's, enquanto os taninos suaves e maduros, a textura intensa e o final seco provêm dos vinhos da Quinta do Bomfim, outra das principais propriedades da Dow's.

ARMAZENAMENTO E SERVIÇO

Para uma harmonização sublime, experimente o Dow's Nirvana com chocolate negro ou combine-o com a sua sobremesa de chocolate preferida. O chocolate negro com um conteúdo de cacau de entre 60 e 75 % é o que oferece a melhor combinação.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% vol (20°C)
Acidez total: 4.7 g/l (ácido tartárico)
Baumé: 3.7
Informação alergénios: Contém sulfitos