



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.

## PORTO FINE WHITE



*Vinha da Quinta do Bomfim no Pinhão, toda com classificação máxima de letra 'A'*

### O VINHO

O Dow's Fine White é produzido a partir de castas brancas tradicionais do Douro. A fermentação decorre sem a presença das películas, a temperaturas entre os 18 e os 22°C. O vinho passa por um estágio relativamente curto em balseiros, de modo a conservar a frescura dos sabores frutados. Não requer envelhecimento em garrafa.

### NOTA DE PROVA

Ao estagiar parcialmente em balseiros de carvalho, o Dow's Fine White adquire uma cor dourada intensa e apresenta apelativos aromas e sabores de frutos secos. Uma certa quantidade do vinho não passa por madeira, sendo incorporada no lote final para adicionar frescura e caráter de fruta. Na boca, é equilibrado e macio, tem excelente acidez e um longo final.

### SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Pode ser servido como Porto tónico: Coloque uma parte de Dow's Fine White por duas partes de água tónica, acrescente gelo, uma rodela de lima ou limão e umas folhas de hortelã. Um dos melhores aperitivos que pode beber.

### DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19% vol (20°C)  
Acidez total: 3.41 g/l (ácido tartárico)  
Baumé: 3.1  
Informação alergénios: Contém sulfitos