

1994 PORTO VINTAGE

Relançamento restrito a partir da garrafeira Dow's Vintage · Outono 2021



Quinta do Bomfim, a principal vinha da Dow's

O VINHO

O 1994 é um dos melhores Portos Vintage Dow's da segunda metade do século XX. Foi aclamado por jornalistas ligados ao vinho pouco tempo após o seu lançamento inicial, tendo alcançado pontuações elevadas. Apenas pela segunda vez após o lançamento *en primeur*, a família Symington decidiu disponibilizar uma quantidade restrita, a partir dos seus stocks em Vila Nova de Gaia. Este vinho tem uma proveniência perfeita, tendo sido exclusivamente envelhecido nas condições ideais das garrafeiras Vintage da Dow's, cuja localização beneficia do clima moderado do litoral atlântico, próximo das caves.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

Após vários anos excepcionalmente secos, o inverno chuvoso de 1993/4 foi recebido com alívio, por ter restabelecido as reservas de águas nos solos que seriam providenciais para o verão muito quente que se seguiu. A floração em maio foi afetada por condições húmidas e frescas das quais resultaria uma diminuição na produção do ano. Julho foi excepcionalmente seco e agosto particularmente quente, mas alguma chuva oportuna na Quinta do Bomfim nos dias 10 e 11 contribuiu para o avanço das maturações. Felizmente, o mês de setembro foi mais fresco e com alguma chuva adicional nos dias 13 e 14, que se revelou crucial para a reta final da maturação das uvas. A vindima arrancou no Bomfim a 16 de setembro e decorreu sob condições perfeitas, com noites frescas, seguidas de dias soalheiros. À entrada na adega, as uvas revelavam qualidade consistentemente elevada. Os mostos apresentaram cor profunda e apelativos aromas florais.

ENÓLOGO

Peter Symington

NOTA DE PROVA

Espantoso centro vermelho profundo, que nem parece de um vinho com 27 anos. Muito fresco, com fruto bem definido no nariz e distintivos aromas de groselha preta e apontamentos de alcaçuz. Sedutor na boca, musculado e com nervo e com os taninos apimentados típicos da Dow's, bem integrados no fruto e a reforçar a incrível estrutura. Uma viva acidez atravessa o vinho, assegurando equilíbrio e contínua longevidade. Irresistível para desfrutar desde já, mas com mais duas a três décadas pela frente.

Sala de provas da Symington, setembro de 2021

PROVENIÊNCIA E CASTAS

Quinta do Bomfim (Cima Corgo) e Quinta da Senhora da Ribeira (Douro Superior).

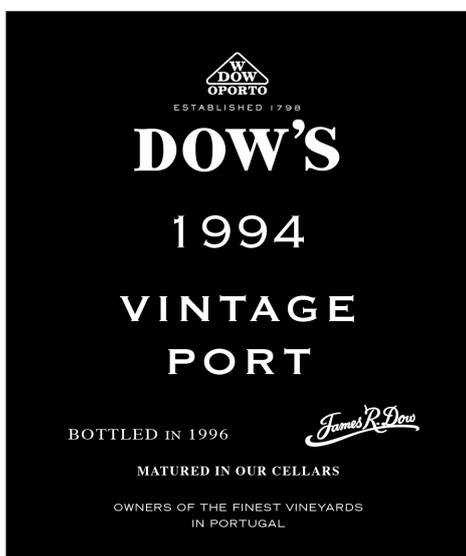
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Amarela e mistura de castas (vinha velha).

GUARDA, CONSUMO E HARMONIZAÇÃO

Guardar a garrafa na posição horizontal, idealmente num local fresco e com temperatura constante. Decantar antes de servir, de preferência umas horas antes. Excelente vinho digestivo, servido só ou na companhia de sobremesas à base de chocolate ou queijos (azuis, preferencialmente)

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% vol.
Acidez total: 4,8 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 2,9°
pH: 3,61
Informação alergénios: Contém sulfitos
Compatível com dietas vegetariana e vegan



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, incluindo o Dow's 2007 Porto Vintage, classificado com 100 pontos na revista Wine Spectator, e o Dow's 2011 Porto Vintage: "Vinho do Ano" no Top 100 Wines of the World (2014) na mesma publicação.