



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.

## O VINHO

Os vinhos do Porto Colheita são vinhos do Porto tawny elaborados a partir dos melhores vinhos de um único ano ou colheita (daí o seu nome). Tal como os vinhos do Porto tawny de categorias especiais (10, 20, 30 e mais de 40 anos), os Colheita são envelhecidos em cascos de carvalho avinhados. Porém, estes vinhos refletem as características particulares de um ano específico e não são um lote que procura expressar um estilo consistente, com pouca ou nenhuma variação.

O Dow's Colheita 1996 foi produzido 100 anos depois da aquisição pela Dow's da Quinta do Bomfim, quinta com vinhas de letra A, hoje lar da Dow's no vale do Douro.

## RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

A precipitação na Quinta do Bomfim ao longo de todo o ano vitícola foi de 698 mm, um valor bastante acima da média anual. Isto encorajou um crescimento vigoroso durante as primeiras fases do desenvolvimento das videiras e resultou numa boa floração e vingamento.

A primavera foi amena e húmida, mas apesar disso, a incidência das doenças foi baixa e as boas condições definiram o cenário para uma colheita abundante de uvas sãs. O verão teve temperaturas mais moderadas do que o normal, o que foi bom porque funcionou como um contraponto à ausência total de chuva entre os meses de junho e agosto. O ciclo de maturação foi atrasado pelas condições sazonais mais frias, mas permitiu um amadurecimento uniforme e regular das uvas. Isto traduziu-se numa vindima bastante tardia, que começou na Quinta do Bomfim a 23 de setembro. A vindima só terminou a 11 de outubro, a fim de permitir que a Touriga Franca amadurecesse totalmente, tendo sido a casta que produziu os melhores vinhos da vindima. Os vinhos são muito aromáticos e frescos.

*Charles Symington, Douro, outubro de 1996*

## ENÓLOGO

Charles Symington

## NOTA DE PROVA

Centro vermelho-acastanhado intenso, com auréola âmbar-laranja. Delicados aromas de baunilha e flor de laranjeira combinam-se para dar lugar a notas cítricas frescas. Na boca, o vinho mostra a complexidade de mais de duas décadas em madeira de carvalho avinhada, com uma gama de sabores que inclui tangerinas frescas, nozes e notas suaves de café e bolo inglês com especiarias. Retrogosto persistente que revela notas de folhas de tabaco e um final seco, marca distintiva da Dow's.

*Sala de Provas da Symington, inverno de 2018*

## SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

O Dow's Colheita 1996 é uma combinação perfeita para pastelaria doce, tal como uma tarte de maçã com canela. Servir ligeiramente refrescado para apreciar toda a complexidade e o prazer irresistível deste vinho. Uma vez aberta a garrafa, mantém-se em boas condições durante algumas semanas.

## DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% vol (20°C)  
Acidez total: 4.82 g/l (ácido tartárico)  
Baumé: 4.2  
pH: 3.37  
Informação alergénios: Contém sulfitos