



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

PORTO COLHEITA 1996