

DOW'S PORTO VINTAGE 1997


ESTABLISHED 1798

DOW'S PORTO

Dow's

A Dow's é integralmente gerida pela quarta geração da família Symington, produtores de Vinho do Porto desde o século XIX. Com uma experiência de mais de 100 anos, a família é responsável por todas as fases de produção dos vinhos, desde os vinhedos, vinificação, até à lotação final dos mesmos.

A Dow's é proprietária de duas das mais emblemáticas quintas do Douro - a Quinta do Bomfim e a Quinta da Senhora da Ribeira. Estas propriedades foram adquiridas em 1896 e 1890 tornando a Dow's numa das primeiras empresas a investir em vinhedos de grande qualidade.

Notas de Prova

O Vintage 1997 da Dow's é um vinho extraordinário, inteiramente produzido segundo os cânones tradicionais da Dow. Graças à sua magnífica estrutura, vai evoluir e tornar-se num vintage clássico.

Púrpura muito escuro na cor. Um nariz tipicamente especiado, sublinhado por aromas de amoras silvestres e groselhas pretas. No palato tem enorme peso e estrutura, com um balanço fabuloso de densos sabores de frutos pretos, envolvidos num manto tânico.

O Ano Viticultural

O Inverno de 1997 foi curto, mas rigoroso. Apesar de estar situada a apenas 100m de altitude, nas margens do rio Douro, a adega da Quinta do Bomfim esteve completamente coberta por neve nos primeiros dias de Janeiro. As condições climáticas mudaram dramaticamente em Fevereiro: as temperaturas diurnas estiveram quatro graus acima da média e não choveu até meados de Março. Consequentemente, o abrolhamento deu-se cerca de duas semanas mais cedo que o habitual. A precipitação voltou em Abril e Maio e as temperaturas baixaram. Estas condições mantiveram-se até Agosto, permitindo uma maturação equilibrada. Em finais de Agosto e durante todo o mês de Setembro as temperaturas foram elevadas, proporcionando um período final de amadurecimento excelente. Na Quinta da Senhora da Ribeira, a vindima começou dia 18 de Setembro, cerca de duas semanas após as chuvas torrenciais do fim de Agosto. Na Quinta do Bomfim a vindima decorreu ente 22 de Setembro e 3 de Outubro. As condições climáticas foram as ideais nas duas Quintas, com tempo fresco e seco.

Comentários e Prémios

MEDALHA DE OURO International Wine & Spirit Competition 2007

“Cor púrpura carregada. Nariz com muita jovialidade, onde domina a fruta, especialmente a cereja. Tudo bem apoiado por notas florais de rosas e violetas. Na boca muito encorpado, com sabores a fruta fresca e com taninos bem integrados. Nesta fase, o maravilhoso equilíbrio é dominado pela fruta. Ganha vida devido ao seu teor alcoólico e à madeira bem integrada. Um vinho monumental, que irá agradar aos aventureiros nesta fase, mas que certamente irá continuar a evoluir bastante em garrafa. Uma beleza.”

Wine International, Junho de 2007

Muito Bom+

“Aroma muito clássico, com boa fruta e um perfil com alguma austeridade. Na boca é mais seco do que é habitual no Vintage, mas é essa a marca da casa que lhe confere, com a idade, uma elegância notável. Está viril e taninoso.”

João Paulo Martins, Guia de Vinhos Generosos, 2004

Wine Spectators 2000 TOP 100

Porto Vintage da Dow's: 25º nesta lista da elite dos melhores vinhos do mundo. “Os Portos Vintage da Dow's têm um estilo de elevada qualidade. São muito agradáveis enquanto ainda jovens e evoluem graciosamente com os anos. O Vintage 1997 tem taninos firmes e provém primariamente do vinhedo da Quinta do Bomfim. Foram produzidas 10000 caixas.”

Bruce Sanderson, Wine Spectator, Dezembro de 2000

95 em 100 pontos

Reportagem Especial: Porto Vintage
“Super. Adoro o nariz deste jovem Porto, que mostra passas, especiarias e notas vegetais. Encorpado, meio-doce, com imensos taninos maduros e um final bem longo. Tem raça e é verdadeiramente excitante. Ainda melhor do que a amostra de casco que provámos.”

James Suckling, Wine Spectator, Fevereiro de 2000

18 em 20 pontos

“Nariz contido. Muito completo. Cheio. Boa fruta. Boa garra. Muito estilo. Muito longo. Muito Dow's. Muito sedutor. Muito bom.”

Clive Coates, The Vine, Setembro de 1999

Visão Global da Vindima

Um dos grandes Vintages da década, com vinhos encorpados e harmoniosos. Declaração generalizada.

Comentários da Família (na época)

“Na Quinta da Senhora da Ribeira, todos os vinhos foram produzidos a partir do tradicional método de pisa a pés em lagares de pedra. Na nova adega da Quinta do Sol, utilizamos pela primeira vez os nossos pequenos e ultra-modernos tanques de fermentação em aço inoxidável, os mais tecnologicamente avançados do Douro. Todo o equipamento da Quinta do Sol funcionou na perfeição, e permitiu que fizéssemos a selecção e separação das uvas de melhor qualidade com grande precisão. Os resultados foram muito bons, excedendo as nossas expectativas.”

Peter Symington
Outubro de 1994

Especificações Técnicas

Álcool: 20% vol (20°C)

Acidez total: 4.35 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.1

