

## DOW'S PORTO VINTAGE 2003

  
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

Lágrima púrpura escura e intensa. No nariz, um aroma subtil e moderado de variedades de esteva. Na boca, o Dow's 2003 possui taninos ricos e poderosos com intensos sabores a frutos maduros. Camadas de chocolate amargo com um característico final de boca com notas de pimenta preta recentemente moída. Menos intenso em doçura do que todos os outros Portos Vintage de renome, o Dow's 2003 possui o estilo mais seco de um puro-sangue, que lhe confere um excelente potencial de envelhecimento.

### O Ano Viticultural

Na Quinta do Bomfim, o abrolhamento teve lugar em 15 de Março (com ligeiras variações para as diferentes castas), um pouco mais cedo do que o habitual devido ao tempo mais quente que se fez sentir. O mês de Abril foi bastante húmido, com uma precipitação indesejada de 99 mm que obrigou a um tratamento preventivo contra o míldio e o oídio. A floração ocorreu sob ótimas condições, em meados de Maio, um mês particularmente seco. O pintor para a Touriga Franca teve início a 18 de Julho, sendo seguido pela Barroca e pela Roriz. Para a Nacional, o pintor apenas teve início na primeira semana de Agosto. Seguiu-se o famoso e muito alardeado "Verão quente de 2003". Esteve um pouco quente em Setembro: as temperaturas diurnas rondaram os 30°C e as temperaturas nocturnas os 18°C. Como consequência, as uvas chegaram às adegas bastante quentes, em particular durante a tarde. Foi necessário utilizar um sistema de arrefecimento. Os frutos estavam em excelentes condições e os Baumés eram igualmente excelentes.

### Comentários e Prémios

#### 93 em 100 pontos

"Aromas de amoras silvestres e licores, encorpado na boca, com uma grande doçura, taninos finos e um final macio e aveludado. Requintado."

James Suckling, Wine Spectator, 30 de Abril de 2006

#### 92 em 100 pontos

"O aroma de sementes negras, que constitui muitas vezes o estilo ímpar de um Dow's Vintage, está presente neste vinho de 2003... Firme, taninos com sabor a chocolate amargo escondidos por frutos exuberantes com notas de mel; ervas aromáticas acompanhadas de notas florais perfumadas..."

Joshua Greene, Wine & Spirits, Dezembro de 2005

#### 94 em 100 pontos

"A complexidade de aromas e a cor escura e opaca do Porto Vintage 2003 da Dow's revelam aromas de chocolate, carvalho seco, cerejas pretas, amoras silvestres, especiarias e uma exuberância de notas florais. Este vinho jovem e acanhado possui um corpo mediano a robusto, extremamente concentrado em frutos negros de filigranas de especiarias. Textura suave e sedutora no palato-médio, exuberante em ameixas-de-damasco doces, amoras, cerejas pretas, melaços e notas de chocolate antes de revelar a sua estrutura firme..."

Pierre Rovani, Wine Advocate, Outubro de 2005

#### 95+ em 100 pontos

"... Um suave aroma a pétalas de rosas e violetas exala do copo e o nariz é simplesmente fantástico. Aparentemente, mais frutado que o Dow típico, o palato apresenta-se poderoso de cássis e ameixas e na boca um sabor cuja identidade demora um minuto a revelar-se. Neste vinho, tudo é grande..."

Roy Hersh, 26 de Outubro de 2005

### Visão Global da Vindima

Os vinhos de 2003 possuem uma forte estrutura de taninos "tradicional" com atraentes sabores de frutos maduros - Porto Vintage clássico. Uma declaração geral.

### Comentários da Família (na época)

"Sinto-me profundamente satisfeito por ter tido uma excelente vindima antes das chuvas. Também foi particularmente agradável ter tido as condições que permitiram um amadurecimento tão perfeito durante a época da vindima."

Charles Symington  
Outubro de 2003

### Especificações Técnicas

**Álcool:** 20% vol (20°C)

**Acidez total:** 4.58 g/l ácido tartárico

**Baumé:** 3.7

