

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.

O ANO VITICULTURAL

Junho e Julho de 2007 foram meses críticos. Junho foi decisivamente um mês nada estival, com muita humidade a meio do mês. Estas condições aumentaram o risco de problemas com fungos ou infecções secundárias de míldio. Julho trouxe mais precipitação nos dias 15 e 16, o que complicou ainda mais os problemas com os fungos nas vinhas para aqueles que confiaram na sorte. As nossas equipas tiveram que trabalhar sob estas condições extremamente adversas para manter as uvas em boas condições. Teria sido desastroso se o mês de Agosto tivesse sido húmido em vez de apenas fresco, como aconteceu noutras importantes regiões vinícolas europeias. Na verdade, as temperaturas moderadas combinadas com uma boa humidade do solo produzem uvas com uma boa acidez e películas suaves com excelente potencial para a extracção de cor. Em Setembro tínhamos receio que chovesse antes da vindima, o que teria sido um desastre. Felizmente, tal não aconteceu; na verdade, se considerarmos o conjunto da precipitação total para os meses de Setembro e Outubro (apenas 48 mm), podemos constatar que a vindima de 2007 foi a mais seca desde 1985 e acabámos por conseguir uvas em condições perfeitas, com maturações bem equilibradas, tendo a colheita começado 10 dias mais tarde do que é hábito.



Visão Global da Vindima

2007 foi, sem dúvida, um dos melhores anos jamais vistos para a Touriga Nacional. Esta casta pode sofrer com excesso de calor, o que por vezes compromete a maturação final. As temperaturas mais amenas registadas no final de Agosto e em Setembro foram as condições ideais para obter o tão desejado equilíbrio na maturação. Foi conseguida uma situação ímpar, na qual o Dow's Vintage 2007 é constituído por mais de 50% de Touriga Nacional.

Comentários da Família (na época)

Estamos a chegar aos últimos dias da vindima na Quinta do Bomfim; hoje temos outro belo dia com céu totalmente limpo e as temperaturas são moderadas; habituámo-nos de tal forma a este tipo de tempo nas últimas 6 semanas que já começámos a contar com ele diariamente. Sintome afortunado por ter tido condições quase perfeitas ao longo desta vindima, o que nos permitiu produzir alguns vinhos muito promissores.
Charles Symington, 15 de Outubro de 2007

Notas de Prova

Um vinho púrpura-azul fortemente concentrado e intenso. Um sabor apimentado e seco típico da Dow's, com sabores muito profundos a ameixas e cássis.

O fruto muito maduro confere ao vinho um final agradavelmente complexo que combina sabores licorosos e taninos espessos. Este vinho promete um envelhecimento soberbo.

Sugestões de Acompanhamento

Um Porto Vintage, estabelece uma perfeita ligação com o queijo Stilton. No entanto o Dow's Porto Vintage 2007 é delicioso quando degustado por si só ou ainda com qualquer queijo cremoso, como o Camembert ou o Brie.

Armazenamento

Guarde a garrafa na posição horizontal, num local escuro e com temperatura constante, idealmente entre os 12°C e os 15°C.

Decantação

Coloque a garrafa de pé 20 a 30 minutos antes da decantação. Tire a rolha com um movimento contínuo e deixe a garrafa repousar durante alguns momentos. Limpe o gargalo e transfira o vinho para um decanter limpo, parando somente quando se começarem a notar os primeiros sinais de sedimentação. Pode igualmente utilizar um funil de decantação.

Especificações Técnicas

Álcool: 20% vol (20°C)

Acidez total: 4.6 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.4

Comentários e Prémios

100 em 100 Pontos, Wine Spectator

Fantásticos aromas de violetas, mirtilos com toque mineral que se transformam em pimenta negra e especiarias num vinho com grande corpo, sabor semi-doce, final longo, que se pode até mastigar. Desenvolve aromas minerais. Ainda fechado, mas já com uma concentração formidável. A textura é de outro mundo. O melhor Vintage da Dow's de sempre.
James Suckling, Março de 2010

Apresenta-se negro e compacto, assustadoramente preto, impenetrável à luz. Carnudo e guloso, tenso e musculado, é um Vintage másculo e poderoso, ainda mais seco que o costume, vigoroso, rigoroso, matemático na precisão e no rigor aromáticos, austero e sisudo, sólido mas sedoso, polido e delicioso no final de boca. Concentrado e cavalheiro, consegue manter-se cristalino e límpido, como que flutuando sobre os taninos duros e a acidez viperina, com o requinte e a subtilidade que suavizam a alma forte que lhe corre nas veias. É um Vintage absolutamente monumental que poderá guardar durante décadas e décadas.
Guia de Vinhos 2010, Rui Falcão, Outubro 2009