



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 inverno ameno e a primavera quente de 2007 deram origem a uma das colheitas mais célebres de todos os tempos. Produzido a partir de vinhos de excelente qualidade de um mesmo ano, o Dow's Colheita 2007 foi especialmente selecionado por Charles Symington, Chefe da Sala de Provas, para ser envelhecido.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

Os 176 mm de precipitação registados na Quinta do Bomfim da Dow's durante os meses de outubro e novembro de 2006 contribuíram em grande medida para a excelência dos vinhos que seriam produzidos cerca de dez meses depois. A chuva durante o outono/inverno é vital para sustentar as videiras ao longo do verão no Douro, estação do ano que pode ser extrema. O inverno foi muito ameno, adiando o abrolhamento em duas semanas: a floração e o vingamento tiveram lugar sob condições de tempo fresco e húmido, reduzindo em parte os rendimentos. Maio, junho e julho foram meses excepcionalmente frescos e húmidos, o que exigiu vigilância constante para garantir a saúde das videiras. Também agosto foi mais fresco do que o habitual, com menos 0,5 °C em média, mas felizmente foi um mês com muito pouca chuva. Estas condições ideais permitiram que as uvas amadurecessem de forma lenta e uniforme, apresentando um excelente equilíbrio de açúcar/acidez. A vindima começou tarde e trouxe condições de tempo quente e seco, que permaneceu assim durante toda a colheita. Não há dúvida de que o vale do Douro produziu alguns vinhos excelentes este ano.

Charles Symington, Douro, outubro de 2007

ENÓLOGO

Charles Symington

NOTA DE PROVA

Centro granada profundo, com os primeiros sinais de uma auréola vermelho-tijolo. Aromas de fruta vermelha, casca de cítricos, e notas florais de madressilva. Na boca, apresenta fruta fresca e pura, algo muito característico do 2007. Há um maravilhoso equilíbrio entre a fruta jovem e madura e os mais de dez anos de envelhecimento em casco, o que proporciona uma textura cativante e macia, que termina com uma nota intensa, para além de um retrogosto seco e especiado, típico da Dow's.

Sala de Provas da Symington, inverno de 2018

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

O Dow's Colheita 2007 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: 3.9 g/l (ácido tartárico)
Baumé: 4.6
pH: 3.5
Informação alergénios: Contém sulfitos

PORTO COLHEITA 2007