



ESTABLISHED 1798

DOW'S

PORTO

DOW'S PORTO VINTAGE 2011

James R. Dow



DOW'S PORTO VINTAGE 2011



QUINTA DA SENHORA DA RIBEIRA

PRODUÇÃO: 5 000 CAIXAS - 12/75 CL



A Dow's tem orgulho em anunciar a sua decisão de declarar o Vintage 2011. Seguindo uma tradição que remonta aos princípios do século XIX, as nossas 'declarações' são feitas apenas em anos em que estamos convencidos de que fizemos vinhos verdadeiramente excepcionais, o que normalmente acontece apenas três ou quatro vezes por década. A evolução dos nossos vinhos ao longo dos 16 meses seguintes à vindima é controlada minuciosamente e só quando os vinhos atingem, sem margem para dúvidas, os padrões de qualidade mais elevados, é que tomamos a decisão de engarrafar uma pequena quantidade que resulta do *blend* (lotação) elaborado a partir dos melhores lotes dos nossos vinhedos mais reputados. Esta selecção tem que ir ao encontro dos mesmos padrões exigentes estabelecidos pelos anteriores vinhos do Porto Vintage da Dow's, com o potencial para envelhecer na garrafa, com graça e nobreza, por muitas décadas.

Tal como acontece com alguns dos melhores Vintage Dow's do passado, incluindo o lendário 2007, as principais quintas que contribuem para o lote final do Vintage são a Quinta do Bomfim, a Quinta da Senhora da Ribeira e as propriedades vizinhas do Santinho e Cerdeira, cujas uvas são vinificadas nos lagares da Senhora da Ribeira. Em 2011, a Dow's efectuou exactamente 44 fermentações separadas em lagares com uvas provenientes de parcelas plantadas em blocos de castas nas nossas várias quintas. Com cada fermentação a representar menos de 16 pipas (8 800 litros), elaboramos o lote final do Dow's 2011 utilizando apenas seis dessas fermentações. Assim, para fazer o Dow's Porto Vintage 2011, seleccionamos menos de 14% da produção total das quintas da Dow's nesse ano. Este total corresponde a apenas 5 000 caixas (de garrafas de 75cl).

O ano agrícola para a Dow's começa em Novembro e termina em Outubro, depois da vindima. O Inverno de 2010/11 forneceu algumas precipitações cruciais, permitindo a reposição das reservas subterrâneas de água, o que foi muito importante, dado o Verão longo e seco que estava para vir. A floração e o abrolhamento ocorreram relativamente mais cedo do que o habitual e, dado a Primavera ter sido amena e húmida, tiveram de ser tomadas algumas precauções para evitar danos provocados pelo mildio. Mas, depois, veio um período de três meses de seca, que originou quebras de produção e atraso na maturação. Felizmente, algumas chuvas generosas no final de Agosto e início de Setembro permitiram que as uvas continuassem a amadurecer normalmente, tendo a vindima arrancado no Bomfim a 5 de Setembro, o que foi, mesmo assim, relativamente cedo.

As principais castas que compõem o 2011 são a violácea e sedosa Touriga Franca (40%), a equilibrada Touriga Nacional (36%), que dá estrutura taninosa e acidez fresca, uma pequena quantidade de Sousão (10%), com a sua cor profunda, e 14% de mistura de castas provenientes de plantações mais velhas. No que se refere à participação das quintas nos componentes do lote final, a Quinta do Bomfim, propriedade da Dow's, com os seus vinhos com típicos aromas de figos e cacau em pó, representa 35% do lote, enquanto os vinhos superconcentrados, florais e aromáticos da Quinta da Senhora da Ribeira



A CAPELA NA SENHORA DA RIBEIRA



representam uns adicionais 42%. Um carácter mais acentuado do Douro Superior é conferido pelos componentes da Quinta do Santinho (14%) e da Quinta da Cerdeira (9%) – vinhas muito próximas à Senhora da Ribeira, propriedades de membros da família Symington e geridas pela Dow's.

Nota de Prova: Graças provavelmente ao brilhante desempenho da Touriga Franca das nossas vinhas em 2011, os melhores vinhos do ano são aromáticos e florais, com um excelente equilíbrio entre fruta, taninos e acidez. O Dow's Vintage mostra o seu clássico estilo tenso e austero, mas com um nariz de cassis e groselha vermelha. Na boca, mostra inicialmente figos frescos e termina com chocolate amargo. Possui acidez fresca e uma notável mineralidade, sem qualquer sinal de empastamento ou de excesso de maturação no longo final. Estamos muito confiantes de que este é um grande Dow's que se apresenta fabuloso desde já, mas com uma longa vida pela frente.

Especificações Técnicas:

- Álcool – 20% v/v (20 °C)
- Acidez total – 4,55 (g ácido tartárico/L)
- Baumé – 3,40
- Vinho não clarificado nem filtrado, engarrafado em Abril / Maio de 2013
- Enólogos: Charles Symington e João Pedro Ramalho

ABRIL 2013



VINHA VELHA EM SOCALCOS NA QUINTA DO BOMFIM