



ESTABLISHED 1798

# **DOW'S**

## **PORTO**

**DOW'S PORTO VINTAGE 2016**

*James R. Dow*

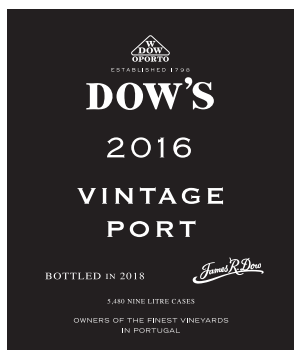




## DOW'S PORTO VINTAGE 2016



A 'VINHA DOS ECOS', QUINTA DO BOMFIM



PRODUÇÃO: 5,480 CAIXAS

A família Symington tem o prazer de anunciar a declaração do Porto Vintage Dow's 2016.

Foi uma longa espera desde o 2011, um Vintage que granjeou reconhecimento mundial para a Dow's quando a Wine Spectator o elegeu como 'Vinho do Ano' (Nº 1 do Top 100), que se seguiu aos 100 pontos atribuídos pela mesma revista ao Dow's 2007. Em 2016, condições perfeitas deram origem a um notável vinho que irá consolidar a grande tradição Vintage da Dow's.

O ano vitícola de 2016 foi bastante atípico com um inverno soalheiro seguido de uma primavera muito fria, tanto uma como outra estação com abundante chuva. Esta revelar-se-ia crucial para sustentar as vinhas durante o verão muito quente e seco.



A chuva abundante foi claramente o que diferenciou 2015 de 2016. Enquanto que ambos foram anos dos mais quentes de que há memória, 2016 teve substancialmente mais precipitação do que 2015. Charles Symington destacou várias vezes a importância dos bons níveis de humidade dos solos durante o ano vitícola de 2016.

A primavera fria e húmida colocou-nos muitos desafios. A terceira primavera mais chuvosa das últimas três décadas na Quinta do Bomfim obrigou-nos a tomar medidas preventivas para contornar os efeitos da elevada humidade. Enquanto muitos viram as produções diminuídas, o que resultou numa das mais pequenas colheitas dos últimos 20 anos, a produção nas duas propriedades da Dow's – Quinta do Bomfim e Quinta da Senhora da Ribeira –, foi salvaguardada, e esse desfecho esteve na base desta declaração Vintage.



QUINTA DA SENHORA DA RIBEIRA



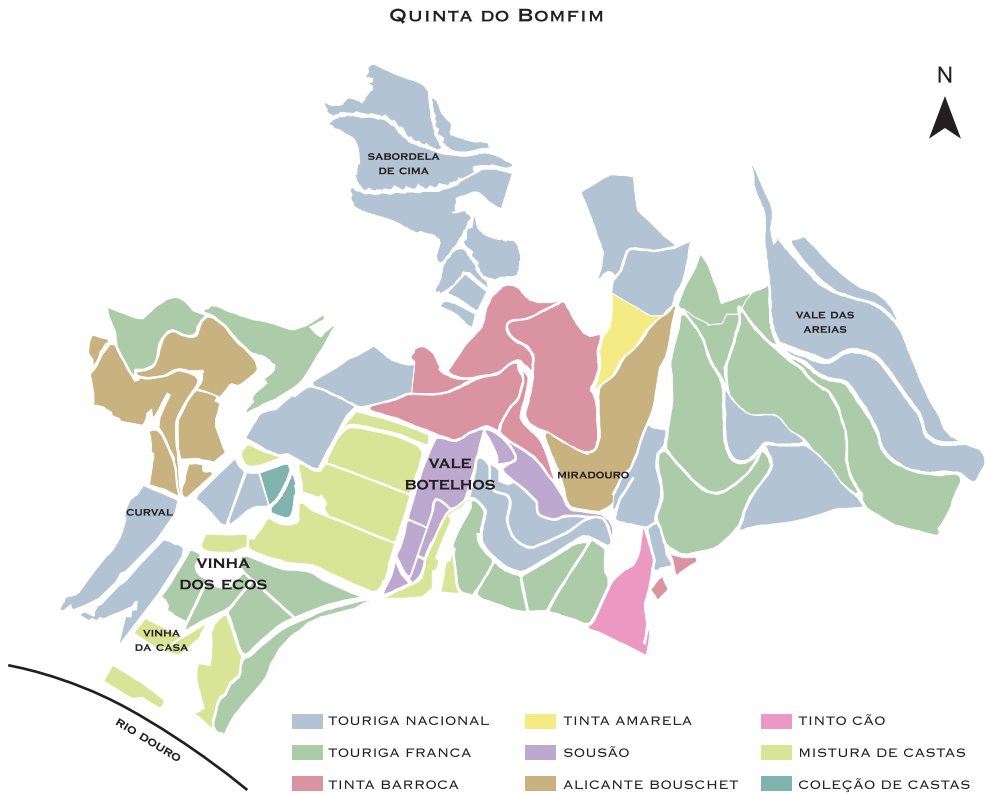
QUINTA DA SENHORA DA RIBEIRA

Pese embora o elevado calor e extrema secura do mês de agosto, os bons níveis de humidade no solo asseguraram as maturações, mesmo que a um ritmo mais lento que o habitual. Os teores de açúcar, níveis de acidez e a maturação fenólica evoluíram de um modo muito equilibrado. Ondas de calor no final de agosto e princípio de setembro abrandaram as maturações e atrasariam o arranque da vindima. O momento decisivo chegaria na forma de chuva muito oportuna no dia 13 de setembro que, para além de trazer a tão desejada água, ajudou também a baixar as temperaturas e a criar assim as condições que permitiram concluir com êxito as maturações. Charles Symington suspendeu por duas vezes o arranque da vindima no Bomfim e na Senhora da Ribeira, de forma a que as vinhas tirassem máximo benefício da chuva, e as uvas só começaram a ser vindimadas no dia 19 e 21 de setembro, respetivamente.

O principal componente do Porto Vintage Dow's 2016 provém da 'Vinha dos Ecos', uma parcela em suave declive por detrás da casa da Quinta do Bomfim. Esta Touriga Franca, plantada em 1988, rendeu apenas 680 g/videira, metade da média dos últimos 20 anos. Da parcela adjacente, denominada 'Vale Botelhos', disposta em socalcos tradicionais, Charles Symington selecionou uvas Sousão pelas qualidades tintureiras e, acima de todo, pela acidez. Procedeu-se à cofermentação das uvas destas parcelas na adega de lagares da Quinta do Bomfim. Estas fermentações conjuntas funcionam muito bem, dado que as características de cada casta parecem amplificar o melhor de cada uma; a acidez do Sousão complementa na perfeição os aromas florais da Touriga Franca. Um pequeno contributo de vinhas muito velhas, situadas frente à casa do Bomfim, com produções de apenas 320 g/videira aportou complexidade e estrutura ao vinho.



A Quinta da Senhora da Ribeira – outro componente indispensável de qualquer Porto Vintage Dow’s – contribuiu com uvas excecionalmente bem amadurecidas da ‘Vinha Grande’, parcela com exposição nascente e com cotas que vão dos 200 aos 450 metros de altitude, características que resguardaram a Touriga Nacional nas condições quentes e secas do ciclo de maturação de 2016. A parcela do ‘Zé Barqueiro’ da Senhora da Ribeira, forneceu o Alicante Bouschet, que ajudou a construir a magnífica estrutura deste vinho. A produção da Senhora da Ribeira foi vinificada na pequena adega de lagares da propriedade.





## DOW'S PORTO VINTAGE 2016 — PROVENIÊNCIA

QUINTA	PERCENTAGEM NO LOTE	VINHA	RENDIMENTO
BOMFIM	52%	Vinha dos Ecos	0,68Kg/ videira
		Vale Botelhos	1,34Kg/ videira
		Vinha da Casa	0,32Kg/ videira
SENHORA DA RIBEIRA	37%	Vinha Grande	1,56Kg/ videira
		Zé Barqueiro	1,88Kg/ videira
CABEÇO	7%	–	–
CERDEIRA	4%	–	–

### Nota de Prova:

Muito 'Dow' na intensidade, nervoso e tenso como um puro-sangue. Tipicamente Dow's na profundidade aromática com toque de ameixa preta e pó de xisto com notas de rosmaninho e violetas. Volumoso no paladar. Um vinho bem tonificado de impressionante estrutura.

### Percentagens de castas constituintes:

- Touriga Franca – 48%
- Touriga Nacional – 31%
- Sousão – 11%
- Vinhas velhas – 6%
- Alicante Bouschet – 4%

### Análise:

- Álcool – 20% v/v (20°C)
- Acidez total – 4,46 (g/l)
- Baumé – 3,43
- Engarrafado em maio de 2018 sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Pedro Sousa (Bomfim) e Ricardo Carvalho (Senhora da Ribeira)



BOMFIM: ADEGA DOS LAGARES



[WWW.DOWS-PORT.COM](http://WWW.DOWS-PORT.COM)  
[WWW.THEVINTAGEPORTSITE.COM](http://WWW.THEVINTAGEPORTSITE.COM)