



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, incluindo o Dow's 2007 Porto Vintage, classificado com 100 pontos na revista Wine Spectator, e o Dow's 2011 Porto Vintage: "Vinho do Ano" no Top 100 Wines of the World (2014) na mesma publicação (2014).

LATE BOTTLED VINTAGE PORTO 2017

O VINHO

Este Late Bottled Vintage (LBV) de 2017 partilha a mesma proveniência dos lendários Vinhos do Porto Vintage da Dow's, particularmente as vinhas da Quinta do Bomfim e a Quinta da Senhora da Ribeira, que são propriedade da Dow's desde o final do século XIX. Cinco gerações de enólogos da família Symington cuidaram destas vinhas, extraíndo delas o inconfundível perfil da Dow's: vinhos intensos e estruturados com sabores frescos de frutos negros, taninos apimentados e um característico estilo seco. As uvas de ambas as propriedades foram pisadas nos lagares modernos que existem nas próprias vinhas da Quinta do Bomfim e a Quinta da Senhora da Ribeira.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

2017 foi o segundo ano mais seco já registado no Douro e o mais quente das últimas quatro décadas. Entre março e setembro, o défice pluviométrico acumulado rondava os 50%. Ao inverno seco e ameno sucedeu uma primavera quente, com temperaturas sazonais 2,6 °C acima da média. No entanto, as resilientes variedades de uva ajustaram-se precocemente às condições excepcionalmente secas que prevaleceram desde o início do ano. Tal como esperado, a precocidade do ciclo vegetativo desse ano resultou na vindima mais prematura alguma vez registada; a colheita começou a 3 de setembro. O calor diminuiu um pouco no mês de setembro, especialmente no que diz respeito às temperaturas noturnas, uma situação altamente benéfica que se refletiu na qualidade extremamente elevada das uvas que chegaram à adegas. O resultado da vindima superou todas as expectativas.

Charles Symington, Douro, outubro de 2017

ENÓLOGOS

Charles Symington e João Pedro Ramalho

NOTAS DE PROVA

Maravilhosos aromas de groselha preta e alcaçuz, com alguns traços de hortelã em segundo plano. A estrutura compacta afirma-se através da sensação encorpada, e os sabores de bagas silvestres são avivados pelo foco e tensão proporcionados pela acidez fina. Os taninos apimentados temperam e elevam os sabores, dando vida à fruta, e o característico fim de boca seco da Dow's refina e equilibra o vinho.

*Sala de degustação da Symington,
outono de 2021*

GUARDAR E SERVIR

Este vinho do Porto é engarrafado pronto para beber e não beneficia de envelhecimento. Depois de aberto, mantém-se em boas condições durante um mês. Um excelente vinho de sobremesa, para apreciar sozinho, com sobremesas de chocolate ou queijos semicurados/curados (Cheddar, Manchego e outros).

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% (v/v 20 °C)
Acidez total: 4,7 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3,65°
pH: 3,48
Informações alergénios: Contém sulfitos

PROVENIÊNCIA E CASTAS

Vinhas Dow's Quinta do Bomfim e Quinta da Senhora da Ribeira Vale do Douro · Portugal.
Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousão, Tinta Barroca, Tinta Roriz.