



985 CAIXAS DE 12/75CL · 20% DA PRODUÇÃO TOTAL DA SENHORA DA RIBEIRA



A Quinta da Senhora da Ribeira é uma das clássicas quintas ribeirinhas do Douro e desde 1890 que pertence à casa Dow's. Famosa por ser uma das duas principais propriedades que compõem os lendários Portos Vintage Dow's, a quinta é também conhecida por produzir magníficos Portos Vintage de Quinta.



Parcelas de Touriga Franca perto da casa e capela na Senhora da Ribeira



Vinha de Touriga Nacional das parcelas denominadas 'Vinha Grande' na Senhora da Ribeira



Quinta da Senhora da Ribeira, sobre as margens do rio Douro

A PROPRIEDADE

O topónimo Senhora da Ribeira deriva da pequena capela que há séculos assinala o lugar de uma antiquíssima travessia fluvial, guardada por dois castelos, um em cada margem do rio.

Há cinco gerações que os Symington produzem vinho na Senhora da Ribeira e não surpreende que tenhamos, portanto, uma afinidade especial por este isolado canto do Douro. As gerações mais velhas recordam que não havia estradas até meados do século XX e a viagem desde o Porto era uma aventura; primeiro de comboio até à estação do Vesúvio e depois uma travessia de barco para a outra margem.

Todos os vinhos da Senhora da Ribeira são produzidos na adega especializada da quinta onde os pequenos lotes de uvas são pisados e fermentados nos lagares modernos.

AS VINHAS

A quinta situa-se no Douro Superior, sub-região isolada, quente e seca e a propriedade ocupa um magnífico local na margem direita (norte) sobre um extenso e largo trecho do Douro. Os solos de xisto, as condições difíceis e a elevada proporção de vinhas velhas e maduras conjugam-se para originar produções muito baixas, das mais baixas de qualquer região vitivinícola do mundo. Os rendimentos rondam por vezes 500g/videira e são raramente superiores a 1kg/videira.

A Touriga Franca, de maturação tardia e que prospera sob sol abundante, dá-se bem na exposição a sul e é um componente-chave dos Portos Vintage Senhora da Ribeira. As melhores parcelas encontram-se na Vinha da Pedreira, em redor da casa e da adega, descendo até ao rio.

Parte essencial de um Porto Vintage Senhora da Ribeira é também a Touriga Nacional, cujas melhores parcelas encontram-se na Vinha Grande, plantada atrás da casa em dois leques que sobem até aos 400 metros. Menos resiliente que a Touriga Franca, a Nacional beneficia da exposição mais fresca de nascente, bem como da altitude — fatores cruciais na preservação da acidez que confere aos Vintage Senhora da Ribeira frescura, equilíbrio e longevidade.

O ANO

Charles Symington, enólogo principal, sintetizou a vindima de 2019 como segue: *'Temperaturas de verão mais moderadas, sem ondas de calor (como temos tido em anos recentes) e chuva no momento certo — mesmo antes e a meio da vindima —, foram determinantes para moldar um ano muito bom'*. Tivemos um inverno e primavera invulgarmente secos e chegámos ao verão com as vinhas a precisar de água para sustentar as maturações. Contudo, a falta de chuva entre maio e final de agosto foi contrabalançada por condições de verão mais frescas e isso favoreceu a boa evolução fenológica, embora faltasse mais chuva para assegurar o progresso das maturações. Aguaceiros muito oportunos caíram no dia 25 de agosto, com efeitos imediatos nas maturações, fazendo os teores de açúcar atingirem níveis desejados de 14° Baumé.

A vindima começou na Senhora da Ribeira no dia 9 de setembro com a Tinta Barroca, o Alicante Bouschet e o Sousão. No dia 21, a coincidir com o equinócio, chegaram uns aguaceiros muito bem-vindos e este carregamento de água foi perfeito para a evolução equilibrada da Touriga Franca e pela afinação da Touriga Nacional. Fez-se uma pausa para as vinhas tirarem proveito da chuva e a vindima foi retomada no dia 23 com a Touriga Nacional das parcelas de eleição da Vinha Grande (que tinha atingido maturidade plena) com aspeto muito promissor e cujos bagos pequenos indicavam boa concentração.

A mais tardia Touriga Franca, das parcelas circundantes da casa e adega, foi vindimada em finais de setembro/princípios de outubro, beneficiando de céus limpos e temperaturas moderadas. Entrou na adega no ponto ideal de maturação e em excelente condição, embora um pouco menos concentrada do que a Touriga Nacional. Os lagares deixavam a promessa de boa cor e aromas expressivos e era evidente que estavam a nascer vinhos muito bons. Frescura e vitalidade, em contraste com a concentração dos anos recentes, são a assinatura deste ano. As produções estiveram mais próximas do normal depois das colheitas excecionalmente curtas e seguidas de 2017 e 2018.



O VINHO

NOTA DE PROVA

Este vinho tipicamente floral, apresenta os aromas de violetas tão característicos deste *terroir*, com alguns aromas secundários de esteva, bem vincados e elegantes a refletir o perfil mais fresco do ano. Sabores de frutos pretos bem maduros, simultaneamente expressivos e redondos preenchem o paladar, com taninos polidos a complementar o fruto e a conferir harmonia à estrutura.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 20% vol.

Acidez total: 4,8 (g/l)

Baumé: 3,5°

pH: 3,6

Engarrafado: Maio, 2021 (sem filtração)

Enólogos: Charles Symington e Ricardo Carvalho

COMPOSIÇÃO DE CASTAS

TOURIGA FRANCA: 53% | TOURIGA NACIONAL: 26% | SOUSÃO: 21%

QUINTA DA SENHORA DA RIBEIRA

Vineyard Layout · *Disposição da Vinha*

