



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).

O VINHO

Este Late Bottled Vintage (LBV) de 2018 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. Há cinco gerações que a família Symington cuida destas vinhas, criando a partir delas o perfil distintivo da Dow's, caracterizado por vinhos intensos e estruturados com sabores de frutos pretos, taninos apimentados e um final de boca tipicamente seco. As uvas de ambas as propriedades foram pisadas nos lagares modernos que equipam as adegas da Quinta do Bomfim e Quinta da Senhora da Ribeira.

RESUMO DO ANO E DA VINDIMA

Embora 2018 tenha começado muito seco, com os solos ressequidos pelo défice de precipitação do ano anterior, a primavera trouxe chuvas abundantes, com os meses entre março e junho a registar chuva acima da média. As reservas de água do solo foram amplamente repostas, o que constituiu um bom ponto de partida para os ciclos de crescimento e maturações das videiras. A primavera húmida e fresca, bem como as condições atmosféricas geralmente instáveis, continuaram no verão e resultaram numa diminuição do tamanho da colheita. Inevitavelmente, o ciclo de crescimento da videira foi adiado por algumas semanas, mas um agosto quente e seco voltou a colocar as maturações no caminho certo. As condições meteorológicas no início de setembro favoreceram um amadurecimento uniforme e completo dos bagos, com bons níveis de acidez que se refletem no equilíbrio dos vinhos. As produções foram muito baixas, mas isso favoreceu a alta qualidade que os vinhos de 2018 revelam.

Charles Symington, Douro, outubro de 2018

ENÓLOGOS

Charles Symington e Pedro Sousa.

NOTA DE PROVA

Os aromas brilhantes e exuberantes de amora e mirtilo são atravessados por um travo de hortelã que confere ao vinho uma frescura incrível e cintilante. A sensação encorpada na boca é acompanhada de amplos sabores de frutos silvestres pretos e textura carnuda de ameixa preta, pontuados por taninos apimentados e acidez fina, todos combinados para desenhar a estrutura e o equilíbrio finos do vinho. O longo fim de boca sugere tabaco e chá, com o toque final seco, típico da Dow's.

Sala de provas da Symington, primavera de 2023

ORIGEM · 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.

ARMAZENAMENTO E SERVIÇO

Este vinho do Porto é engarrafado pronto a beber e não requer estágio adicional. Não exige decantação e, uma vez aberto, manterá as características por 6-8 semanas. Um excelente vinho de sobremesa para apreciar por si só ou acompanhado de sobremesas de chocolate, ou queijos curados e semicurados (Cheddar, Manchego, entre outros).

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% (v/v 20 °C)
Acidez total: 4,8 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3,5°
pH: 3,55
Açúcares totais: 98 g
Alergénios: Contém sulfites
Compatível com dietas vegetarianas e veganas