



ESTABLISHED 1798

DOW'S

PORTO

DOW'S PORTO VINTAGE 2024

James R. Dow



DOW'S PORTO VINTAGE 2024



QUINTA DA SENHORA DA RIBEIRA



5.535 CAIXAS · 17% DA PRODUÇÃO TOTAL DE VINHA DA DOW'S EM 2024

Após sete anos, a Dow's regressa com um Vintage que exemplifica o carácter lendário da casa: estrutura e concentração poderosas, taninos apimentados e um final caracteristicamente mais seco. O 2024 é um clássico digno de se juntar às muito aclamadas declarações da Dow's deste século – o 2007 (100 pontos Wine Spectator), o 2011 (Wine Spectator Wine of the Year em 2014) e as impressionantes declarações consecutivas de 2016 e 2017.

Há bem mais de um século que cinco gerações da nossa família cultivam as duas vinhas que formam a espinha dorsal dos clássicos Portos Vintage da Dow's: a Quinta do Bomfim, no Cima Corgo, e a Quinta da Senhora da

Ribeira, mais a montante, no Douro Superior. É a combinação dos melhores vinhos destas duas propriedades que confere aos Porto Vintage da Dow's a sua assinatura de estrutura firme e poderosa – uma linhagem inconfundível de grandes vinhos que se estende por mais de dois séculos.

A VINDIMA DE 2024

O ano de 2024 marcou o regresso de uma vindima “à moda antiga” no Douro, que as anteriores gerações da nossa família teriam reconhecido. No Bomfim, a vindima começou a 9 de setembro e apenas terminou na primeira semana de outubro – um regresso ao calendário clássico do Douro após anos de vindimas mais precoces e comprimidas



QUINTA DO BOMFIM



QUINTA DO SANTINHO

O Douro beneficiou de um ciclo vitícola com condições mais moderadas, em linha com a média dos últimos 30 anos em termos de temperaturas e precipitação. No Bomfim, a precipitação acumulada ao longo do ano foi de 655,6 mm, praticamente alinhada com a média de 30 anos de 658 mm. A maior parte desta precipitação (pouco mais de 70%) ocorreu durante os meses de inverno – crucial para a reposição das reservas de água no solo. De facto, foi o segundo inverno mais chuvoso da última década no Douro.

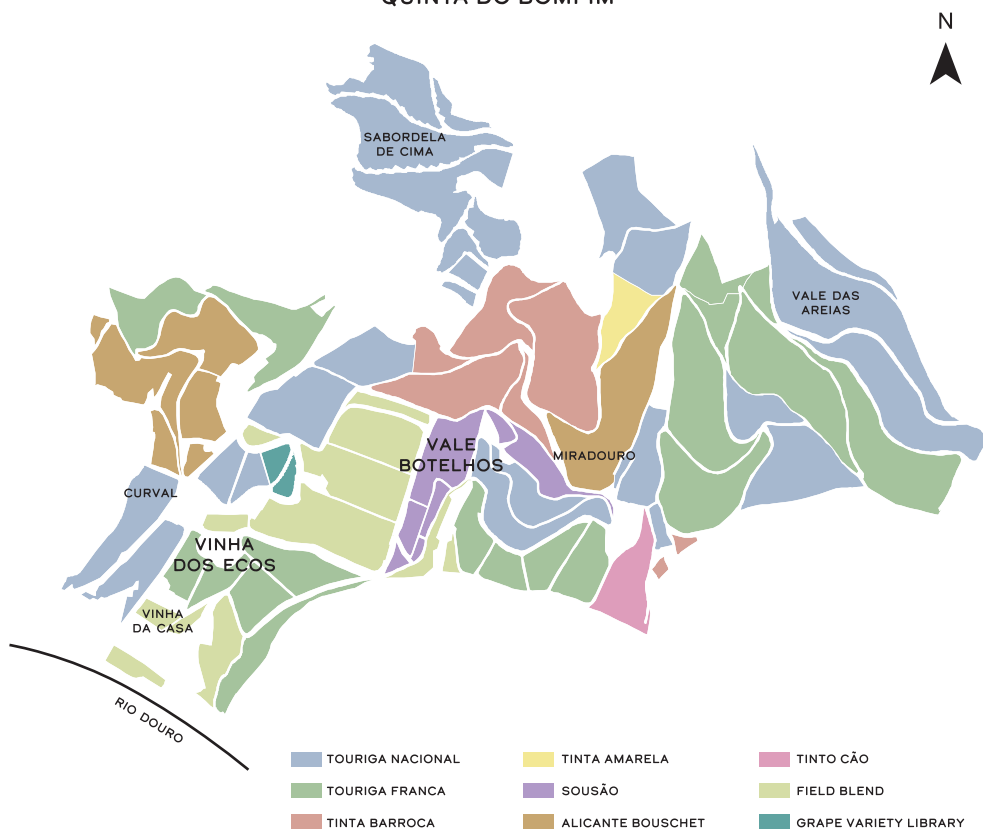
Os picos de calor observados em julho e a onda de calor durante a primeira metade de agosto foram facilmente mitigados pelas generosas reservas de água acumuladas no inverno. À medida que agosto avançava, as temperaturas começaram a baixar, com noites mais frescas a proporcionarem as condições ideais para uma maturação fenólica constante e equilibrada que prosseguiu ao longo de todo o mês de setembro.

A vindima começou com grande entusiasmo, como assinalou Charles Symington no seu relatório de vindima: “Sentia-se um entusiasmo generalizado nas adegas à medida que os lagares se enchiam com mostos entre 13° e 14° Baumé, revelando boa cor e aromas magníficos. Era evidente para todos que estávamos a fazer grandes vinhos e que tinha regressado o tão aguardado padrão de condições clássicas, permitindo que as castas fossem vindimadas na sequência habitual, ao longo de setembro e do início de outubro.”

A Touriga Franca é um requisito indispensável em qualquer grande Vintage da Dow's e destacou-se claramente em 2024. Não surpreende, por isso, que represente a maior componente do lote (40%), seguida de perto pela Touriga Nacional (35%). Quando estas duas castas se destacam, as probabilidades de estarmos perante um grande Porto Vintage aumentam.

A Franca é inteiramente proveniente da Senhora da Ribeira, que também contribuiu com uma parte da Touriga Nacional das suas valorizadas parcelas da Vinha Grande. O Bomfim forneceu uma combinação de Touriga Nacional e vinhas velhas (mistura de castas), bem como Alicante Bouschet, a Quinta do Santinho, vizinha da Senhora da Ribeira, completou o lote com um significativo componente de vinhas velhas de produções baixas, que conferem ao vinho uma fantástica amplitude e intensidade.

QUINTA DO BOMFIM





TRÊS GERAÇÕES DE SYMINGTON
NA QUINTA DO BOMFIM

NOTA DE PROVA

Aromas profundos, espessos de groselha preta e amora, com sugestões de chocolate escuro, pimenta preta e pó de xisto. Concentrado no paladar, com uma estrutura compacta e firme que revela gradualmente sumptuosos sabores de groselha preta, ameixa e alcaçuz, equilibrados por uma vibrante acidez e taninos apimentados com o característico final mais seco da Dow's. A estrutura poderosa e tensa, com uma firme espinha dorsal, é uma marca inconfundível da grande linhagem de Portos Vintage da Dow's que se estende por mais de dois séculos. A vivacidade e a pureza da fruta, acentuadas pela fina acidez, são verdadeiramente notáveis.

PROVENIÊNCIA

- Quinta do Bomfim
- Quinta da Senhora da Ribeira
- Quinta do Santinho

CASTAS

- Touriga Franca: 40%
- Touriga Nacional: 35%
- Vinhas velhas: 15%
- Alicante Bouschet: 10%

ESPECIFICAÇÕES DO VINHO

- Álcool – 20% vol. (20°C)
- Acidez total – 4,50 g/l
- Baumé – 3,40
- Engarrafado em maio de 2026, sem filtração
- Enólogos: Charles Symington, Pedro Sousa (Bomfim), Ricardo Carvalho (Senhora da Ribeira)