

DOW'S FINE RUBY



DOW'S

Dow's is owned and managed by the fourth generation of the Symington family, Port producers since the 19th Century. The family, whose experience dates back over 100 years, supervises all the vineyards, winemaking and ageing of this wine.

Dow's owns two of the Douro's finest Quintas, Senhora da Ribeira and Bomfim. They were acquired in 1890 and 1896, making Dow's one of the first houses to invest in premium vineyards.

FINE RUBY

The grapes used in the production of Dow's Fine Ruby were a blend of traditional Portuguese varieties from the Douro Valley, such as Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz and Tinto Cão. Dow's Fine Ruby was aged in seasoned oak casks at our lodges in Vila Nova de Gaia for an average of 3 years, and bottled when ready to drink. Exuberant youthful fruit flavours make it perfect for informal drinking.

DOW'S

A Dow's é integralmente gerida pela quarta geração da família Symington, produtores de Vinho do Porto desde o século XIX. Com uma experiência de mais de 100 anos, a família é responsável por todas as fases de produção dos vinhos, desde os vinhedos, vinificação, até à lotação final dos mesmos.

A Dow's é proprietária de duas das mais emblemáticas quintas do Douro - a Quinta do Bomfim e a Quinta da Senhora da Ribeira. Estas propriedades foram adquiridas em 1896 e 1890 tornando a Dow's numa das primeiras empresas a investir em vinhedos de grande qualidade.

FINE RUBY

As uvas utilizadas na produção do Dow's Fine Ruby são provenientes de diferentes variedades portuguesas do Vale do Douro, tais como a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão. O Dow's Fine Ruby foi envelhecido em cascos de carvalho nas nossas caves em Vila Nova de Gaia durante aproximadamente 3 anos, tendo sido engarrafado pronto a beber. Sabores exuberantes a frutos jovens tornam-no perfeito para se beber em ocasiões informais.



Tasting Notes

Deep and lively Ruby colour. The wine is full-bodied and has very appealing red fruit driven aromas. On the palate, fresh and youthful with raspberry and cherry flavours, combined with a long and intense finish.

Food pairing suggestions and serving

Dow's Fine Ruby pairs wonderfully with cheese and rich chocolate desserts. It does not need to be decanted. Serve slightly chilled in hot weather.

Reviews & Awards

GOLD MEDAL

International Wine Challenge 1997

Dow's received the first ever Gold medal awarded to a Ruby Port in the history of this prestigious wine competition. This outstanding achievement clearly endorsed the very high quality of Dow's, across its complete range of Ports.

"Warm bramble fruits fill the palate with good texture and rounded flavours last on the rich finish."

WINE, November 2001

Wine Specification

Alcohol by Volume: 19% v/v (20°C)

Total Acidity: 4.13 g/l tartaric acid

Baumé: 3.2

Notas de Prova

Cor Ruby escura e viva. O vinho é encorpado, com sedutores aromas de frutos vermelhos. No palato revela-se fresco e jovial, com sabor a framboesa e cereja, combinado com um final longo e intenso.

Sugestão de Acompanhamento

O Fine Ruby da Dow's acompanha muito bem todo o tipo de queijos de pasta dura, bem como sobremesas à base de chocolate. Não necessita de decantação. Servir ligeiramente fresco num dia de calor.

Comentários e Prémios

MEDALHA DE OURO

International Wine Challenge 1997

Pela primeira vez na história deste prestigiado concurso de vinhos, a Dow's obteve a primeira medalha de ouro alguma vez atribuída a um Porto Ruby. Este feito notável evidenciou claramente a qualidade superior da gama completa da Dow's.

"Frutos silvestres quentes enchem o palato com uma óptima textura, apresentando-se redondo na boca e com um final rico e longo."

WINE, Novembro 2001

Especificações Técnicas

Álcool: 19% v/v (20°C)

Acidez Total: 4.13 g/l ácido tartárico

Baumé: 3.2