

DOW'S FINE WHITE**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 WHITE

Dow's Fine White is made primarily at our Quinta do Sol winery. Only traditional white grape varieties from the Douro valley are used.

Dow's Fine White was 100% fermented off the skins and using temperature control so that fermentation takes place between 18-22°C.

Aged for an average of three years it is bottled when ready to drink and requires no further ageing..

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 WHITE

Este vinho é produzido maioritariamente na adega da Quinta do Sol, apenas com castas brancas tradicionais do vale do Douro. Foi 100% fermentado na ausência de películas. A temperatura da fermentação foi controlada, para que ocorra entre 18 e 22°C.

É envelhecido por uma média de 3 anos e então engarrafado pronto a beber. Não requiere posterior envelhecimento.

**Tasting Notes**

Dow's Fine White ages mainly in wood, gaining a rich golden colour and an intense rich nutty aromatic complexity. A certain amount of wine is not wood-aged and is blended in to add freshness and fruit character. On the palate, balanced and smooth, with excellent acidity and a long finish.

Food pairing suggestions and serving

Serve chilled to enhance the crisp fruit flavours. Equally delicious served as an aperitif or with light desserts.

Reviews & Awards

"A top house owned by the powerful British Symington family. The house style is intense and serious..."
Susan Keevil/Susy Atkins, Which? Wine Guide 2003

*"Rating Portugal's producers of Port...Dow Five star***** (Outstanding)."*
Robert Parker, Wine Buying Guide, 2003

"Style deliberately slightly drier than other shippers..."
Hugh Johnson's POCKET WINE BOOK 2005

Wine Specification

Alcohol by Volume: 19% v/v (20°C)
Total Acidity: 3.41 g/l tartaric acid
Baumé: 3.1

Notas de Prova

O Fine White da Dow's envelhece em madeira, adquirindo uma cor dourada e uma complexidade aromática rica em frutos secos. Além de vinhos envelhecidos em madeira, o lote final é também constituído por um vinho não envelhecido em madeira, para adicionar frescura e carácter frutado. No palato é equilibrado e macio, com um longo final de boca.

Sugestão de Acompanhamento

Sirva fresco. Igualmente delicioso se servido como aperitivo ou com sobremesas leves. Não necessita de decantação.

Comentários e Prémios

"Líder na produção de Vinhos do Porto."
Jane MacQuitty, The Times, 19 de Setembro de 1992

Especificações Técnicas

Álcool: 19% v/v (20°C)
Acidez Total: 3.41 g/l ácido tartárico
Baumé: 3.1