

# 10 YEARS OLD TAWNY PORT / TAWNY 10 ANOS

## 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.

## 10 YEARS OLD TAWNY

Dow's old Tawnies are well known for their remarkable raisiny, dried fruit flavours, exquisite creamy texture and an exceptionally long, lingering and traditionally drier finish.

This 10 Year Old Port is smooth, well balanced and mature and is ready for drinking now. Try serving chilled in warm weather.

## 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.

## TAWNY 10 ANOS

Os Tawnies de idade da Dow's são reconhecidos pelo seu sabor distinto a uvas passas e frutos secos, mas também por se apresentarem cremosos no palato e com um final excepcionalmente longo e tradicionalmente mais seco. Este Porto 10 Anos é suave, muito equilibrado e maduro, estando pronto a beber. Servir fresco em dias quentes.



## Tasting Notes

Dow's 10 Years Old Tawny has a bright tawny colour. On the nose brimming with aromas of candied fruit and toffee, beautifully combined with some mature ripe fruit. On the palate vibrant nutty flavours, perfect balance and with a lovely long finish.

## Food pairing suggestions and serving

Dow's 10 Years Old Tawny is a perfect match to sweet pastries, such as apple pie with cinnamon. Taste slightly chilled to appreciate the full complexity and sensuous pleasure of this wine. An excellent alternative to Vintage Port at less formal occasions. Will keep for some weeks after opening.

## Reviews & Awards

### 'BEST IN CLASS' GOLD MEDAL

#### International Wine & Spirit Competition 2009

*"Deep mahogany with amber rim; Delicate, refined nose, quite heady, combining raisins, ripe strawberries and fig jam in a complex, evolved bouquet. Light texture, perfectly smooth and integrated with hints of nuts and spices carried right through to the long persistent finish."*

### 'BEST IN CLASS' GOLD MEDAL

#### International Wine & Spirit Competition 2008

### GOLD MEDAL

#### Decanter Awards 2008

### SILVER MEDAL

#### International Wine & Spirit Competition 2007

## Wine Specification

Alcohol by Volume: 20% v/v (20°C)  
Total Acidity: 3.7 g/l tartaric acid  
Baumé: 3.5

## Notas de Prova

O Tawny 10 Anos da Dow's apresenta uma cor âmbar viva, com aromas de frutos cristalizados e caramelo, elegantemente combinados com alguma fruta madura. No palato apresenta sofisticados sabores a nozes, com um equilíbrio perfeito e um final longo maravilhoso.

## Sugestão de Acompanhamento

O Dow's 10 Anos combina muito bem com todo o tipo de tartes, como p.ex. tarte de maçã com canela. Experimente ligeiramente fresco para apreciar toda a complexidade e volúpia deste vinho. Uma excelente alternativa ao Vintage, em situações menos formais. Após aberto, conserva-se algumas semanas.

## Comentários e Prémios

### MEDALHA DE OURO (Melhor da sua categoria)

#### International Wine & Spirit Competition 2009

*"Cor castanha-escura, com rebordo âmbar; nariz delicado e refinado, bastante intenso, com aromas de uvas-passas, morangos maduros e compota de figos num bouquet complexo e evoluído. Textura leve, muito polido e integrado, com notas de nozes e especiarias que se prolongam até ao final longo e persistente."*

### MEDALHA DE OURO (Melhor da sua categoria)

#### International Wine & Spirit Competition 2008

### MEDALHA DE OURO

#### Decanter Awards 2008

### MEDALHA DE PRATA

#### International Wine & Spirit Competition 2007

## Especificações Técnicas

Álcool: 20% v/v (20°C)  
Acidez Total: 3.7 g/l ácido tartárico  
Baumé: 3.5