



SYMINGTON FAMILY ESTATES

DOW'S – Late Bottled Vintage – 2015 HAUT DOURO, PORTUGAL

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

565564

PAYS

Haut Douro – Portugal

FORMAT

375

MILLÉSIME

2013

APPELLATION

DOC Douro

CÉPAGE

Touriga Franca
Touriga Nacional
Sousão
Tinta Barroca
Tinta Roriz

ALCOOL

20

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Porto



13²⁵\$



VIGNOBLE

LIEU, NOM

Vallée du Haut Douro, Portugal

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Quinta do Bomfim:

1/3 de plus de 40 ans

2/3 de plus de 20 ans

Quinta da Senhora da Ribeira:

1/2 de plus de 25 ans

1/2 ont été plantées entre 2001 et 2004

ALTITUDE

Entre 120 et 340 mètres

TYPE DE SOL

Coteaux schisteux sur sous-sol granitique

CARACTÉRISTIQUE

Dû au rude climat à tendance continentale qui caractérise le Haut Douro, les vignes sont plantées en terrasses, retenues par des murets de pierre sur les coteaux de manière à optimiser les ressources géologiques et hydriques

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vin issu d'une seule récolte (millésime)

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Cuvée est issues de raisins récoltés à partir des mêmes domaines à l'origine des portos 'Vintage'

Comme tous les Late Bottled Vintage, le L.B.V. de chez Dow's profite d'une plus longue période de maturation en tonneaux de chêne (entre 4 et 6 ans) qu'un vintage (env. 2 ans) et n'est pas affiné en bouteille

PARTICULARITÉS –

Dow's utilise des dispositifs modernes et technologiques de foulage reproduisant la technique traditionnelle en 'lagares' – des cuves en pierre dans lesquelles les raisins étaient foulés à pied

DÉGUSTATION

VISUEL

Rouge profond intense.

OLFACTIF

Arômes intenses de mûres sauvages, de rose et de violette avec un soupçon d'églantine.

GUSTATIF

Saveur riche de confiture de fruits avec une touche de réglisse, soutenue par des tanins poivrés

ACCOMPAGNEMENT

LBV Dow peut être apprécié à tout moment et paire à merveille avec les desserts au chocolat et fromages à pâte dure comme le cheddar mature ou encore avec un fromage de chèvre à pâte molle.

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ

4.6 g/L

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

110 g/L

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire

Conserve toute sa fraîcheur jusqu'à un mois après
ouverture

ACCOMPAGNE

Fromages, Desserts

PRIX ET DISTINCTIONS

WE

91 pts