

DOURO

# Dalva Late Harvest 2015

## ANO VITÍCOLA

O inverno frio e anormalmente seco de 2014 foi seguido por uma primavera e verão quentes e sem chuva em 2015. O stress hídrico severo e as altas temperaturas em Junho e Julho, aceleraram as maturações, moderadas mais tarde pelas chuvas de Setembro.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Este vinho resulta da concentração provocada pelo desenvolvimento de Podridão Nobre nos bagos das uvas durante os meses de outubro e novembro. Foram colhidas à mão com seleção cuidada dos bagos em meados de novembro. A prensagem direta foi feita em prensa vertical manual. A fermentação parcial decorreu a temperatura controlada após decantação simbólica. Parte do lote fermentou em barricas de 300 litros usadas.

## EM PROVA

Apresenta brilhante cor palha dourada. No nariz sobressai o aroma intenso a compota de citrinos, associado a frutas de caroço, como damasco, e leve toque a especiarias. Em prova apresenta uma elevada concentração de frutas, elegantemente combinada com expressiva acidez e doçura, revelando um final rico e longo.

## À MESA

Deve ser consumido a uma temperatura entre 10°C e 12°C, acompanhando entradas como foie-gras, queijos cremosos ou ainda frutos secos. Pode ser também servido com sobremesas de amêndoa ou mesmo tarte de limão.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2015

CATEGORIA  
Colheita Tardia

DENOMINAÇÃO  
DOC Douro

CASTAS  
Boal

VITICULTURA  
Uvas provenientes de uma vinha com cerca de 15 anos no planalto de Alijó. Encontra-se exposta a nascente, em solos xistosos, em socalcos de dois bardos e podada em cordão bilateral.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA  
Manual

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 12% vol.  
Açúcares Totais: 98 g/l  
Acidez Total: 7,4 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,33

CONSERVAÇÃO  
Guardar a garrafa deitada, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

DOCUMENTO REVISTO  
2023

