

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

