

PORTO

Dalva Colheita Tawny 1968

ANO VITÍCOLA

1968 foi um bom ano para a vinha, mas marcado pela chuva intensa que caiu pouco antes da vindima, reduzindo bastante a concentração dos mostos. Apesar de ter sido um ano difícil no final, muitos Portos mostram uma qualidade notável, especialmente os que puderam envelhecer e ganhar profundidade.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

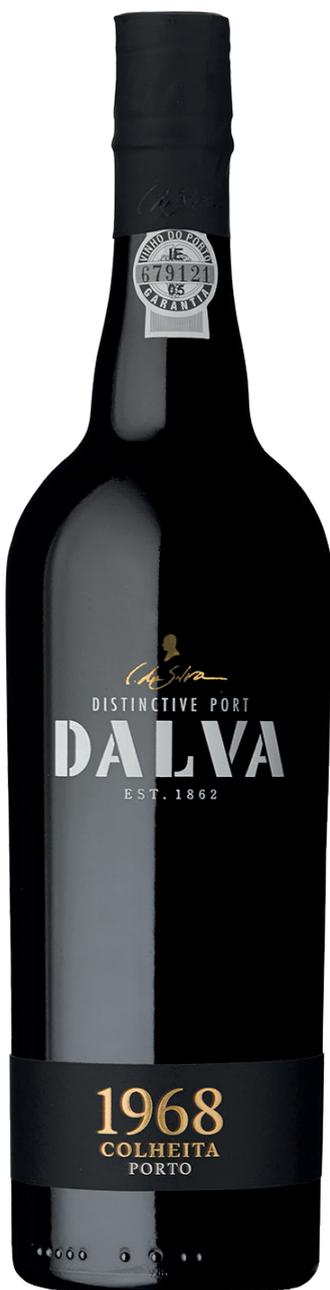
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos. São vinhos de uma só colheita, que revelam o carácter próprio do ano. O envelhecimento em cascos estende-se até ao momento de engarrafamento, estando a data indicada no contrarrótulo.

EM PROVA

Cor âmbar brilhante. Aroma profundo a frutos secos, com nuances de caramelo torrado e notas especiadas. Em prova surge cremoso, equilibrado, fresco, a terminar sedoso, com as especiarias a reaparecerem de forma elegante no final.

À MESA

Acompanha sobremesas variadas, sobretudo elaboradas à base de ovos ou frutos secos. Pode ser apreciado a acompanhar queijos de média intensidade, ou simplesmente sozinho, no final da refeição. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1968

CATEGORIA
Colheita Tawny

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS

Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 142 g/l
Acidez Total: 7,2 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,30

CONSERVAÇÃO

Guardar a garrafa na vertical, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines