

PORTO

Dalva Colheita Tawny 2015

ANO VITÍCOLA

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

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 vermelho-tijolo com reflexos alaranjados. No nariz, destacam-se notas doces de nozes e amêndoas caramelizadas, combinadas com fruta cristalizada e toque a especiarias finas. Macio e sedoso, revela uma sensação de cremosidade na boca, compensada pela acidez que lhe confere frescura. Harmonioso em prova, termina longo e firme.

À MESA

Combina na perfeição com sobremesas de doce de ovos ou frutos secos, como tarte de amêndoa, ou simplesmente para apreciar e solo. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2015

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: 100 g/l
Acidez Total: 4,2 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,58

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2025



@dalvawines



@dalvawines