

PORTO

Dalva Colheita Golden White 1963

As edições "Golden White", são únicas e limitadas, com origem em Portos brancos, de uma só colheita especial, a melhor da sua década, com idade superior a 25 anos.

ANO VITÍCOLA

"Inverno normal e primavera fria e chuvosa, mas com bom tempo na floração. Verão quente e seco. Chuvistou apenas antes das vindimas. Durante a vindima (finais de setembro), tempo perfeito, com dias de muito calor e noites frescas" (IVDP, 2023).

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

A vinificação é feita 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. O estágio ocorre em cascos por longos períodos até ao momento de engarrafamento, estando a data indicada no contrarrótulo. A seleção destes vinhos especiais é feita a partir das melhores colheitas brancas em estágio nas nossas caves, sendo lançado um vinho do Porto branco Golden White por década.

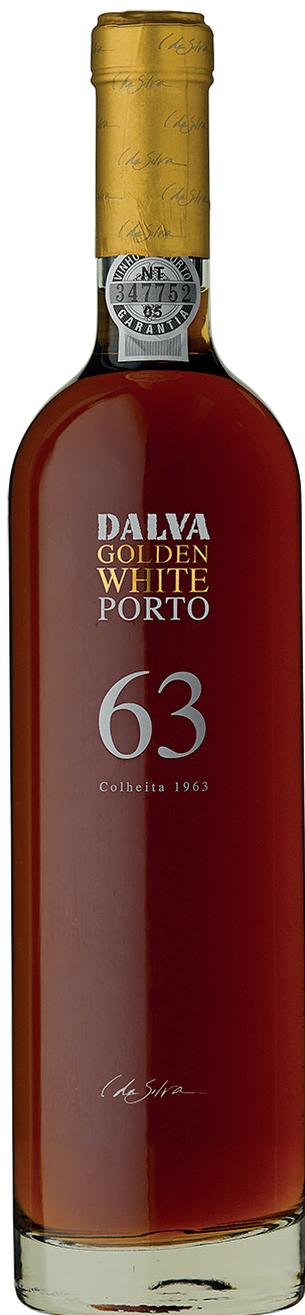
EM PROVA

De cor dourada alaranjada, apresenta aroma complexo, com notas de marmelada, frutos secos e tangerina. No nariz e no paladar, surgem sugestões a "toffee", combinadas de forma elegante com acidez rica e cítrica. Revela final de boca untuoso, distinto e extremamente longo.

À MESA

Um Porto muito completo, que pode ser apreciado sozinho, ou a acompanhar "foie gras", sobremesas como creme "brûlée", tarte de maçã ou amêndoa. Deve ser servido entre 12°C e 14°C.

*www.ivdp.pt



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1963

CATEGORIA
Colheita Branco

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS
Produzido a partir de castas tradicionais brancas da Região Demarcada do Douro, destacando-se Viosinho, Gouveio, Donzelinho e Malvasia Fina.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 130 g/l
Acidez Total: 6,1 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,34

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

