

PORTO

# Dalva Colheita Golden White 1971

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.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

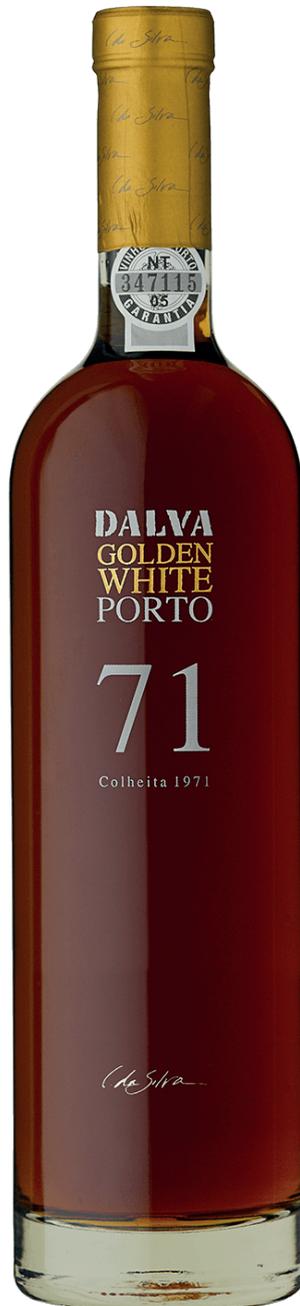
A vinificação é feita de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. O estágio ocorre em cascos por longos períodos até ao momento de engarrafamento, estando a data indicada no contrarrótulo. A seleção 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, este Porto apresenta grande intensidade aromática, com figos em calda, caramelo e frutos secos. Impressiona pelo enorme equilíbrio de boca, com a fruta a surgir de forma persistente, mas em harmonia com a frescura, terminando cheio de classe.

## 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.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
1971

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: 129 g/l  
Acidez Total: 5,7 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,33

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

DOCUMENTO REVISTO  
2023

