

PORTO

Dalva Colheita Golden White 1989

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

"Verão muito quente. Vindima precoce, com condições climáticas ideais. Alguns vinhos excelentes" (IVDP, 2023).

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

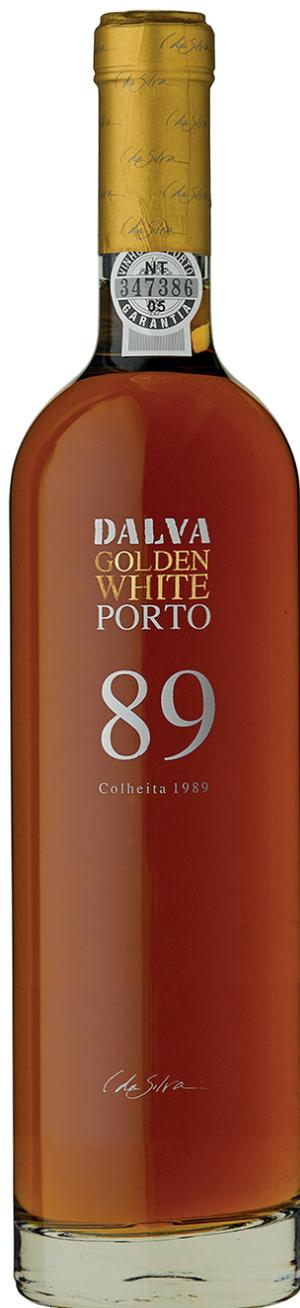
A vinificação é feita de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vinica. O estágio ocorre em cascos por longos períodos até ao momento de engarrafamento, estando a data indicada no contrarrótulo. A seleção 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

Bonita cor âmbar e brilhante. Notas aromáticas finas a alperce seco, uvas passas e laranja cristalizada. No palato reaparece a fruta, bem integrada com a vibrante acidez natural. Termina longo, sedoso e profundo.

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
1989

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: 122 g/l
Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,41

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines