

## PORTO

# Dalva Colheita Tawny 1934 Ed. Limitada

Vinho do Porto Tawny de uma só colheita especial, com edição limitada a 700 garrafas numeradas.

### ANO VITÍCOLA

Ano bastante instável, de Inverno seco e primavera chuvosa, e consequentemente com floração e frutificação tardias. Verão de forma geral quente, com apenas chuva pontual e escassa em setembro. A vindima desenrolou-se em condições ideais, apesar de tardia (início em outubro). Resultaram deste ano atípico, vinhos de qualidade ímpar.

### VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

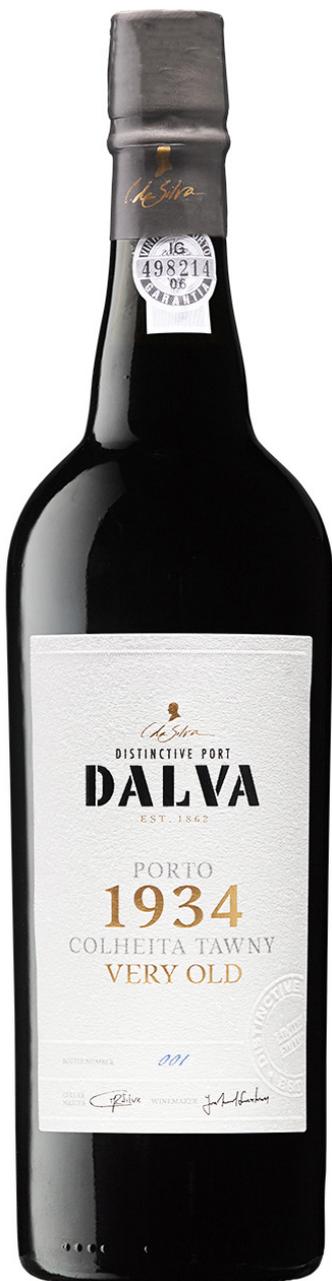
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

### EM PROVA

A prova deste Colheita é rica, cheia de camadas, um verdadeiro testemunho de história e perfeição. A cor âmbar brilhante e carregada, com laivos esverdeados, remete para a longa idade deste Porto. Nariz complexo, dominado pelas notas de madeira envelhecida, caramelo torrado, combinados com o característico vinagrinho. Surge em segundo plano apontamentos de tabaco e especiarias, principalmente caril. Um vinho a expressar juventude e vivacidade, dada a sua frescura, integrada com a complexidade e intensidade de um vinho raro.

### À MESA

Um vinho requintado, que por si só, proporciona uma experiência única. No entanto, harmoniza na perfeição, com sobremesas variadas à base de ovos, caramelo ou frutos secos, assim como com queijos de média intensidade. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



### INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
1934

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: 136 g/l  
Acidez Total: 6,5 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,94

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

DOCUMENTO REVISTO  
2023



 @dalvawines

 @dalvawines