

PORTO

Dalva Colheita Tawny 1950

Ed. Limitada

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

ANO VITÍCOLA

Considerado um ano vitícola ameno, com noites frias e temperaturas diurnas moderadas. Apesar de ideais, estas condições climatéricas, aliadas ao verão frio, contribuíram para uma vindima tardia. O resultado foram vinhos com boa concentração e delicados.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

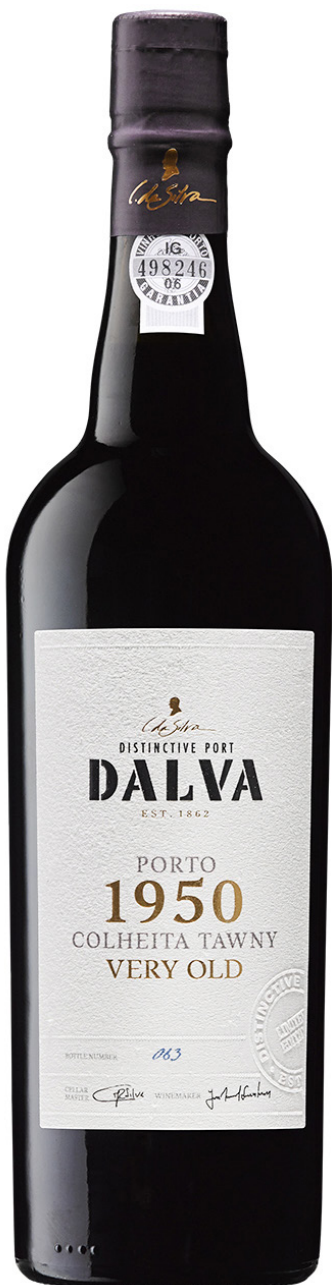
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos. 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

Este Colheita, com mais de meio século de complexidade e elegância, revela atrativa cor âmbar. Nariz marcado pela presença de frutos secos, com apontamentos subtis de café e toffee. A doçurada baunilha surge no nariz e prolonga-se pela prova. Um vinho untuoso e melado na boca, extremamente equilibrado, de volume notável e intenso.

À MESA

Um vinho requintado, que por si só, proporciona uma experiência única, combinando de forma harmoniosa com frutos secos, sobremesas de ovos ou especiarias, tal como o tão tradicional "Bolo Rei". Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1950

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: 121 g/l
Acidez Total: 5,5 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,77

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

