

PORTO

Dalva Colheita Tawny 1967

ANO VITÍCOLA

"Ano anormalmente frio no início do Inverno, com temperaturas a descerem abaixo dos 0°C. Floração tardia e escassa. Verão quente, com algumas trovoadas. Vindima tardia, em boas condições. Apareceram alguns vinhos excelentes, doces e frutados, declarados por um pequeno número de empresas" (IVDP, 2023).

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.

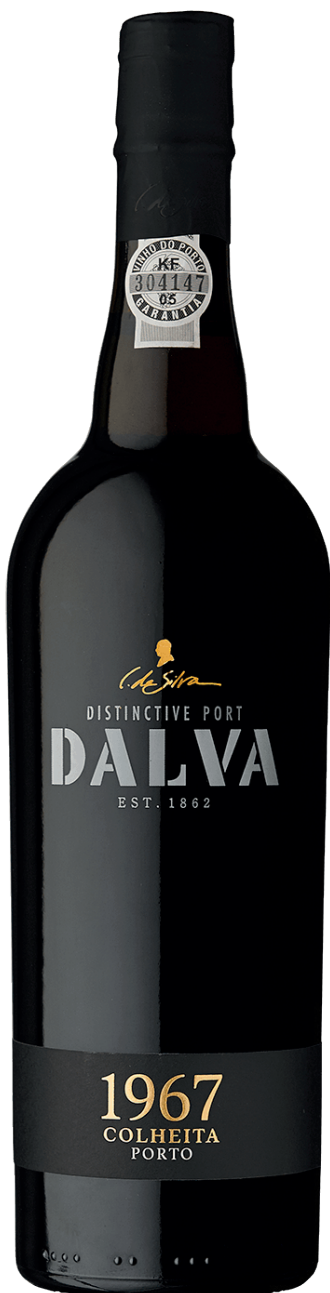
EM PROVA

Tom acastanhado com reflexos esverdeados. Apresenta perfil aromático inesperado e rico, onde sobressaem notas balsâmicas e a caril, com toque a laranja confitada. Admiravelmente fresco na boca tendo em conta a idade, revelando notas complexas do envelhecimento em madeira, com destaque para as especiarias. Um Colheita exuberante, com um final de boca intenso e ímpar.

À MESA

Um vinho especial, a combinar com uma variedade de sobremesas, sobretudo elaboradas à base de ovos ou frutos secos. Pode ser apreciado a acompanhar queijos de média intensidade, ou simplesmente sozinho, no final da refeição. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.

*www.ivdp.pt



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1967

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: 143 g/l
Acidez Total: 7,2 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,30

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



@dalvawines

@dalvawines