

PORTO

# Dalva Colheita Tawny 1982

## ANO VITÍCOLA

1982 foi um ano muito seco. O inverno frio, com condições climáticas perfeitas durante o período de floração. O verão muito quente, com as temperaturas altas a serem responsáveis pela vindima precoce, de rendimentos baixos, mas de uvas de qualidade excepcional.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

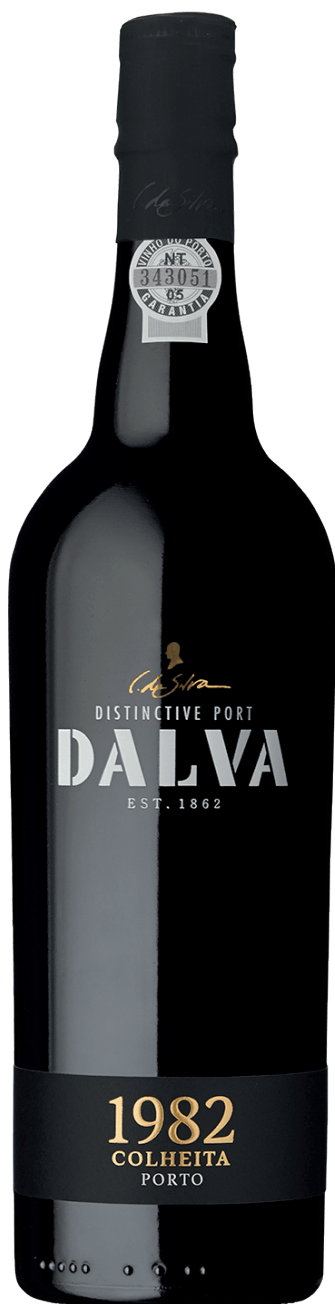
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos. 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 Tawny revela uma cor dourada escura, antecipando a sua complexidade e riqueza em prova. Aroma fresco a raspa de tangerina e notas de damasco. Na boca apresenta perfil elegante, com o lado cítrico a reaparecer, combinado com nuances tostadas e a especiarias. Final vivo e distinto.

## À MESA

Um vinho especial, a combinar com uma variedade de sobremesas, sobretudo as elaboradas à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes). Pode ser apreciado sozinho, no final da refeição. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
1982

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: 132 g/l  
Acidez Total: 6,1 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,41

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines