

PORTO

Dalva Colheita Tawny 1990

ANO VITÍCOLA

Ano marcado por verão quente e seco, com apenas algumas chuvas fracas no início de Setembro. A vindima decorreu sob condições ideais. Ano excepcional, a dar origem a vinhos ricos e de qualidade distinta.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

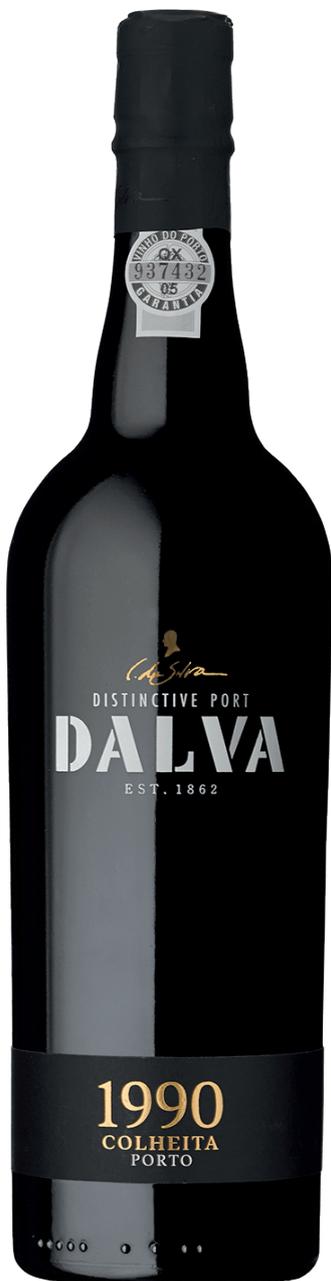
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vinica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

Aroma fresco, muito equilibrado com pimenta preta muito evidente. Na boca revela complexidade, volume, extremamente rico em especiarias, destacando-se caril, com toque de mel.

À MESA

Um vinho versátil, a combinar com uma variedade de sobremesas, sobretudo as elaboradas à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes). Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1990

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: 6,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,46

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines