

PORTO

Dalva Colheita Tawny 1991

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

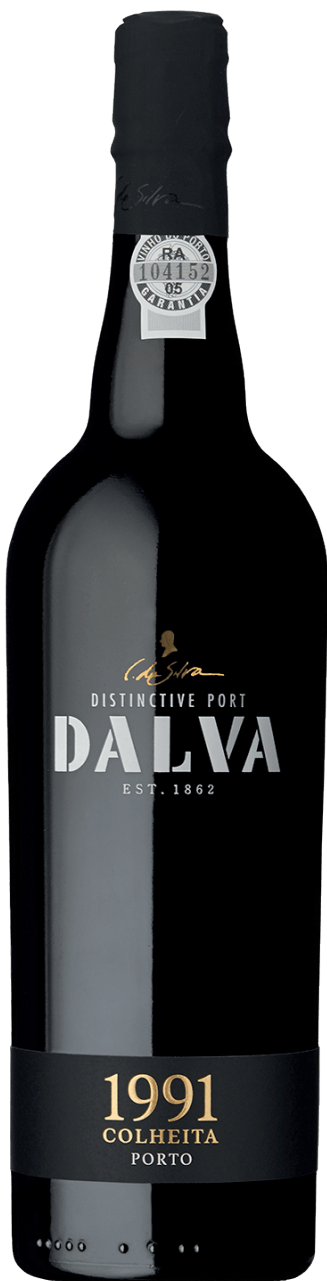
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

Um vinho pleno, com aromas característicos dos vinhos velhos, com destaque para o "vinagrinho" e sultanas. O toque a amêndoas caramelizadas sentido no olfato, surge também na boca, associado a uma frescura cítrica surpreendente. Extremamente delicado, final de boca persistente, com nuances especiadas.

À MESA

Particularmente agradável quando harmonizado com tarte de amêndoa, pudins, ou simples, no final da refeição. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1991

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: 130 g/l
Acidez Total: 6,1 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,44

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines