

PORTO

Dalva Colheita Tawny 1992

ANO VITÍCOLA

As primeiras chuvas decorreram em junho, com alguns dias de pluviosidade elevada no final de agosto. Estas condições, aliadas às noites frescas de setembro, favoreceram as maturações. A vindima decorreu em condições climáticas favoráveis, apenas com alguns aguaceiros no final.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

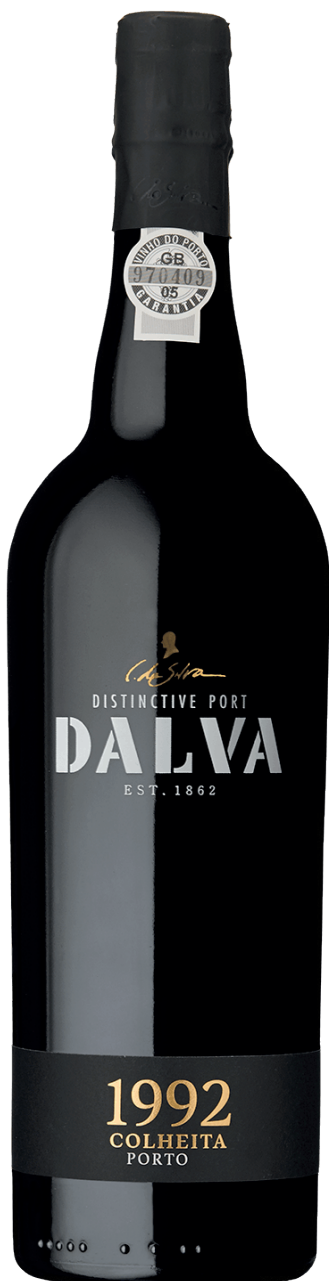
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vinica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

Cor âmbar intensa e laivos esverdeados. Aroma a frutos secos, em especial a noz, nuances caramelizadas e balsâmicas. Ataque intenso na boca, revelando-se redondo e envolvente. Termina longo, com notas de massapão no final de boca.

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
1992

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: 123 g/l
Acidez Total: 6,0 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,35

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines