

PORTO

# Dalva Colheita Tawny 1994

## ANO VITÍCOLA

1994 foi um ano extraordinário para o Vinho do Porto, tornando-o um ano Vintage, com declaração geral. O tempo manteve-se excelente ao longo de todo o ciclo, terminando com vindimas em condições ideais e uvas muito próximas da perfeição. Resultou em mostos ricos em açúcar, cor e aroma.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

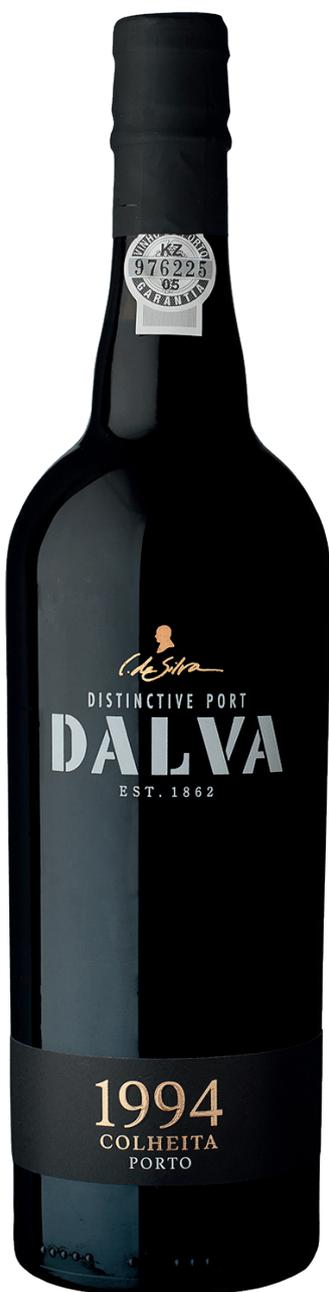
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos. 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 Colheita de perfil delicado, revelando grande complexidade no nariz, sobressaindo aromas a figos e damascos secos, com toque de mel. Na boca, surge com textura sedosa, mas rapidamente evoluiu no paladar, mostrando-se intenso, com a fruta a ressurgir cheia de magnitude, envolta numa frescura presente em toda a prova.

## À MESA

Combina com sobremesas à base de ovos e frutos secos. Perfeito a acompanhar tartes de fruta, em especial, maçã e pêra. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
1994

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: 112 g/l  
Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,34

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2023

