

PORTO

# Dalva Colheita Tawny 1995

## ANO VITÍCOLA

O inverno de 1994 foi marcado pela ocorrência de precipitação elevada e temperaturas médias mais elevadas do que habitual. Fevereiro foi seco e a primavera teve um início quente.

As temperaturas baixas apenas se registaram no final do mês de abril, com geadas a causarem estragos nas parcelas de maiores altitudes. A floração ocorreu de forma perfeita. Ano de vinhos de grande concentração e intensidade.

## 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.

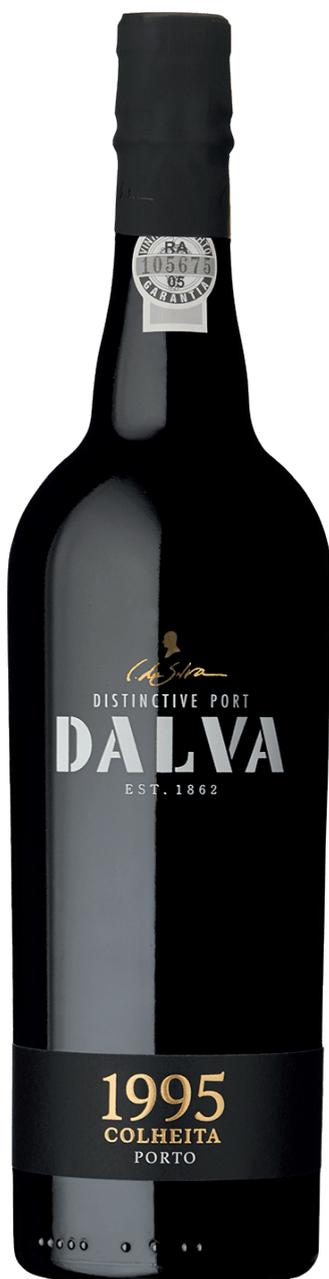
O envelhecimento em cascos estende-se até ao momento de engarrafamento, estando a data indicada no contrarrótulo.

## EM PROVA

Apresenta nariz exuberante, com notas tostadas e cítricas, a laranja. De forma mais discreta surgem apontamentos a café e chá. No palato revela acidez surpreendente, viva, envolta em fruta cristalizada, casca de laranja caramelizada, terminando pleno e complexo.

## À MESA

Combina na perfeição com sobremesas com frutos secos, doces de ovos ou queijos de intensidade média. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
1995

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: 143 g/l  
Acidez Total: 6,5 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