

PORTO

Dalva Colheita Tawny 1997

ANO VITÍCOLA

Considerado um ano atípico, tendo em conta o inverno seco, e o mês de fevereiro quente. Desde a floração até ao início das vindimas, as chuvas foram frequentes. O tempo durante a vindima, e o verão em geral, foi extremamente quente, proporcionando uvas em perfeito estado de maturação, e consequentemente, vinhos ricos em taninos e de qualidade excepcional.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

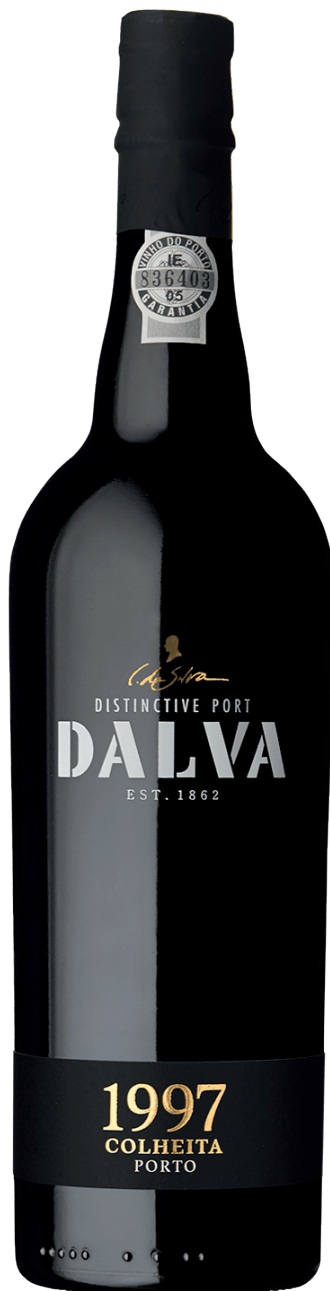
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

Aroma marcado a frutos secos (figos) e cristalizados, destacando-se cereja e casca de laranja. Na boca surge com acidez viva surpreendente, combinadas com notas de caramelo e melão, culminando num final complexo e equilibrado.

À MESA

Combina na perfeição com sobremesas à base de ovos, como creme "brulée", de frutos secos ou café. Acompanha queijos de intensidade média. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1997

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: 116 g/l
Acidez Total: 5,8 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,31

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines