

PORTO

# Dalva Colheita Tawny 1999

## ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 1999 reuniu condições excepcionais para o Vinho do Porto. O verão no Douro foi quente, favorecendo a maturação. Nas parcelas mais altas as maturações foram mais longas e equilibradas. Por outro lado, nas parcelas mais baixas, as bagas atingiram níveis de concentração e tamanhos superiores. Resultaram vinhos com grande potencial de envelhecimento.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

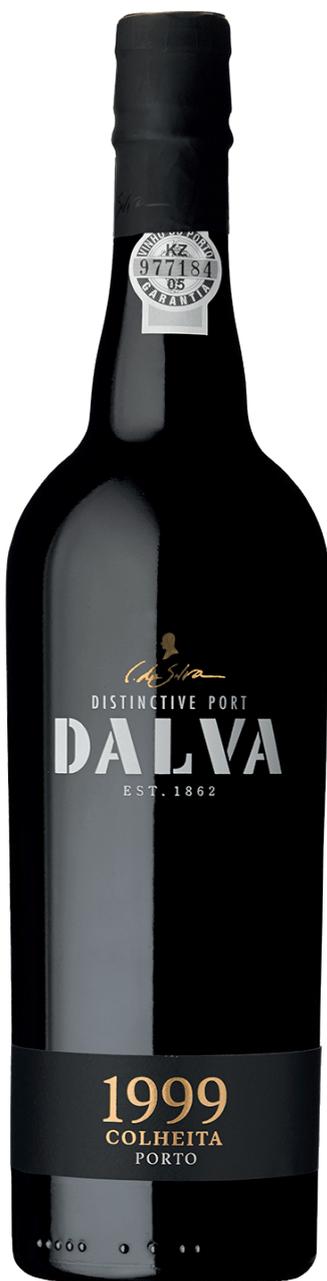
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

De cor castanha-dourada e reflexos avermelhados, apresenta nariz marcado por aromas complexos de frutos secos combinados com madeira e toque de fruta madura. Extremamente delicado e aveludado no paladar, com acidez equilibrada, a proporcionar um final longo.

## À MESA

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



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
1999

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: 132 g/l  
Acidez Total: 6,3 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