

PORTO

Dalva Colheita Tawny 2000

ANO VITÍCOLA

O inverno seco de 1999, terminou com temperaturas elevadas inesperadas em fevereiro e março. As chuvas de abril e maio, e posteriormente, junho e agosto, permitiram repor os valores de reserva de água no solo disponível para as plantas. A maturação foi lenta, o que beneficiou a qualidade final das uvas. A vindima demorou cerca de duas semanas, com temperaturas a atingir 40°C, promovendo o aumentando da concentração.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

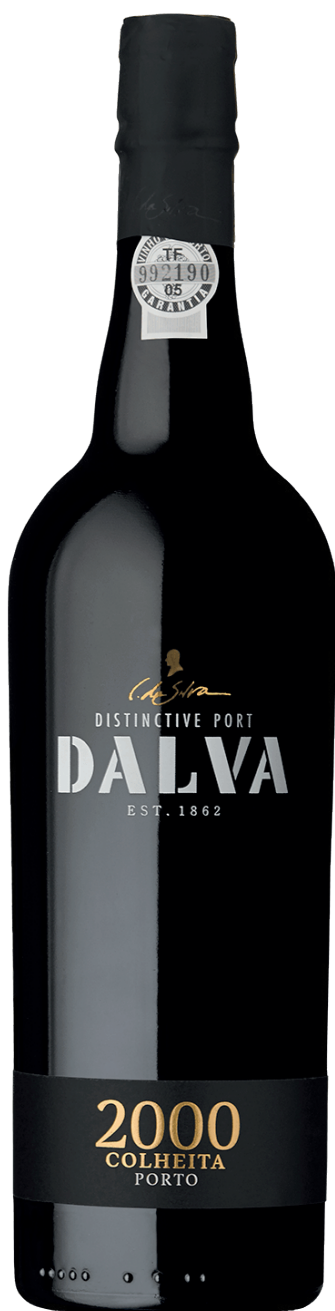
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos. 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 intenso a fruta madura em compota, com notas de baunilha e nozes. É vivo e concentrado no paladar, com uma complexidade atraente que persiste no final da prova.

À MESA

Harmoniza na perfeição com todo o tipo de sobremesas, especialmente elaboradas à base de ovos, nozes ou café. Acompanha frutos secos, como damasco. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2000

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: 118 g/l
Acidez Total: 5,6 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,38

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

