

PORTO

Dalva Colheita Tawny 2001 Ed. Comemorativa

Edição comemorativa do vigésimo aniversário da inscrição do Alto Douro Vinhateiro na Lista do Património Mundial como Paisagem Cultural, Evolutiva e Viva. Dalva Porto Colheita 2001, remonta precisamente ao ano em que a região duriense foi aclamada com a distinção de UNESCO.

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2000/2001 registou um inverno extremamente chuvoso. De forma geral, em toda a região registou-se elevada precipitação entre dezembro e março, acompanhada por temperaturas amenas. A partir de junho, o ciclo decorreu quente e seco, no entanto, com temperaturas inferiores à média. A vindima desenrolou-se sob boas condições, com chuva pontual apenas no final de setembro, com as uvas a chegarem à adega em boas condições de qualidade e maturação. Os mostos surgiram estruturados e elegantes

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

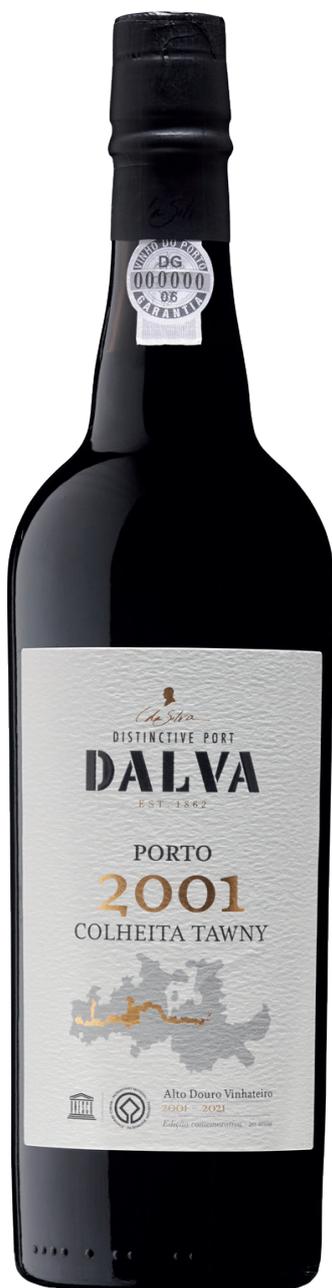
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

Profunda e brilhante cor âmbar. No nariz expressa complexidade, fruto da idade e evolução em madeira. Surge com notas de especiarias e caramelo torrado, toque balsâmico a cerea, com ligeiro mentolado. Cremoso e cheio no paladar, revela enorme frescura e equilíbrio impressionante.

À MESA

Um vinho intenso, que pode ser apreciado sozinho, a acompanhar queijos de média intensidade, sobremesas ricas à base de ovos, ou doces variados de frutos secos e especiarias. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2001

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: 128 g/l
Acidez Total: 6,2 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,40

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



 @dalvawines

 @dalvawines