

PORTO

Dalva Colheita Tawny 2004

ANO VITÍCOLA

2004 foi um ano quente e seco. Apesar da escassa precipitação no inverno e primavera, as chuvas anormalmente elevadas registadas em agosto ameaçaram a qualidade, com a possibilidade de doenças. A situação inverteu-se devido à vindima muito quente e seca em meados de setembro e que durou até final de outubro.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

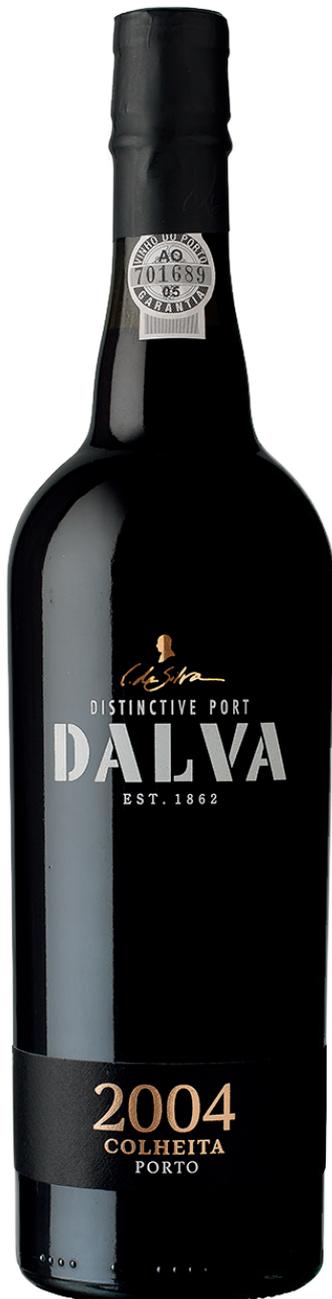
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos. 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 aroma envolvente, revela notas a geleia de fruta, baunilha e frutos secos. Na boca apresenta equilíbrio entre a frescura e a complexidade da evolução em madeira. Termina elegante, no entanto com volume de boca magnífico.

À MESA

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



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2004

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: 3,44

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

