

PORTO

Dalva Colheita Tawny 2005 1,5 L

ANO VITÍCOLA

O ano anterior extramente seco, influenciou as reservas de água no solo para o ano seguinte. Praticamente todo o ciclo da videira ocorreu com escassez de água. Este factor, aliado ao tempo frio, atrasou o processo de crescimento, observando-se menor vigor e bagos mais pequenos. Contudo, as maturações ocorreram lentamente, mas em boas condições. As chuvas de setembro permitiram restituir ao solo alguma água, proporcionando uma vindima equilibrada.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

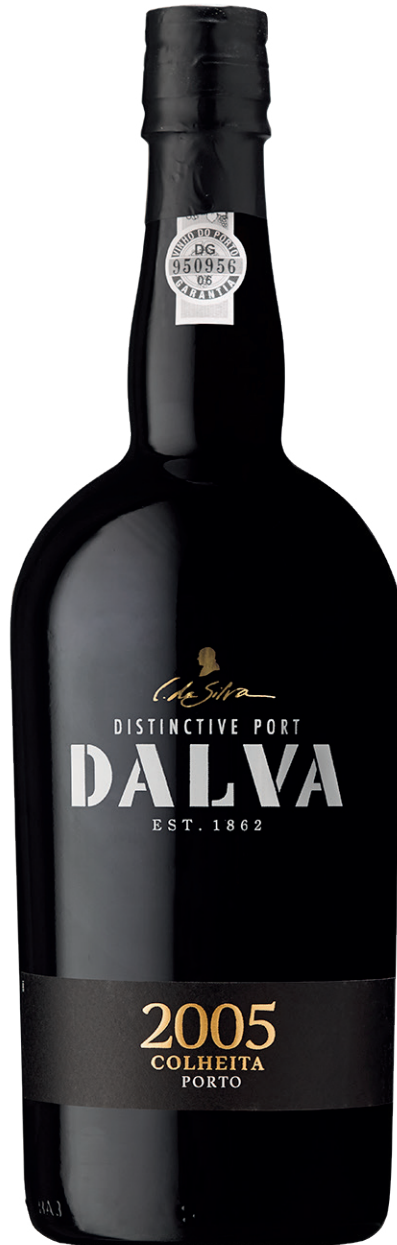
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vinica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

Cor castanha alourada. Nariz dominado por aromas a frutos secos, com apontamentos de caramelo e especiarias. Vivo e concentrado na boca, com taninos marcados. Final de prova longo e intenso.

À MESA

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



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2005

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: 114 g/l
Acidez Total: 4,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,48

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines