

PORTO

Dalva Colheita Tawny 2007

ANO VITÍCOLA

2007 foi um ano com inverno e primavera especialmente chuvosos. Entre maio e agosto as temperaturas foram abaixo das médias, mas a secura e calor de setembro permitiram obter uvas, e consequentemente, mostos bastante equilibrados.

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

Aroma delicado, com apontamentos a doces de laranja confitada, marmelada, e toque de caramelo. Na boca, a sua textura aveludada combina na perfeição com a acidez viva, revelando um final prolongado a frutos secos.

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
2007

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: 121 g/l
Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,49

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

