

PORTO

# Dalva Colheita Tawny 2010

## ANO VITÍCOLA

Inverno muito chuvoso que se prolongou pela primavera. O verão seco e quente, acelerou o processo de maturação, sendo o resultado vinhos de qualidade, elegantes e frutados.

## 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 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 de doce de ovos ou frutos secos, como tarte de amêndoa, ou simplesmente para apreciar sozinho. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2010

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: 96 g/l  
Acidez Total: 4,4 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,51

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines