

PORTO

Dalva Colheita Tawny 2011

ANO VITÍCOLA

Em 2011 a maturação foi notável. Foi uma colheita prematura, com os compostos fenólicos, açúcares e compostos aromáticos a desenvolver-se duas semanas antes do habitual, nas vinhas ao nível do rio. Um dos melhores anos de que há memória no Douro, com mostos de teores de açúcar elevados associados a uma excelente acidez.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

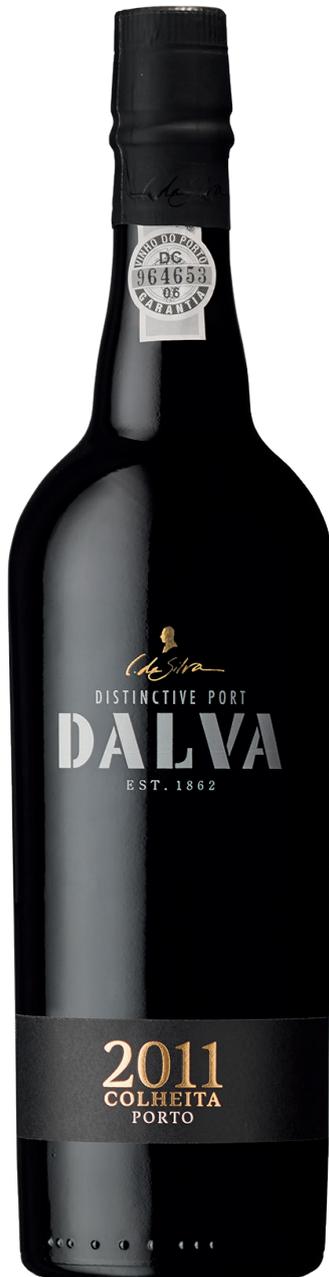
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos.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

Cor vermelho-tijolo, com laivos laranjas. Este Colheita apresenta aroma complexo a frutos secos caramelizados, toque de especiarias, com especial destaque para a baunilha. Na boca sobressai o melão, equilibrado com acidez viva, textura aveludada, com um final de boca intenso e longo.

À MESA

Combina na perfeição com sobremesas de doce de ovos ou frutos secos, como tarte de amêndoa, ou simplesmente para apreciar e solo. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2011

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: 101 g/l
Acidez Total: 4,5 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,54

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

