

PORTO

Dalva Colheita White 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 equilibrados.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

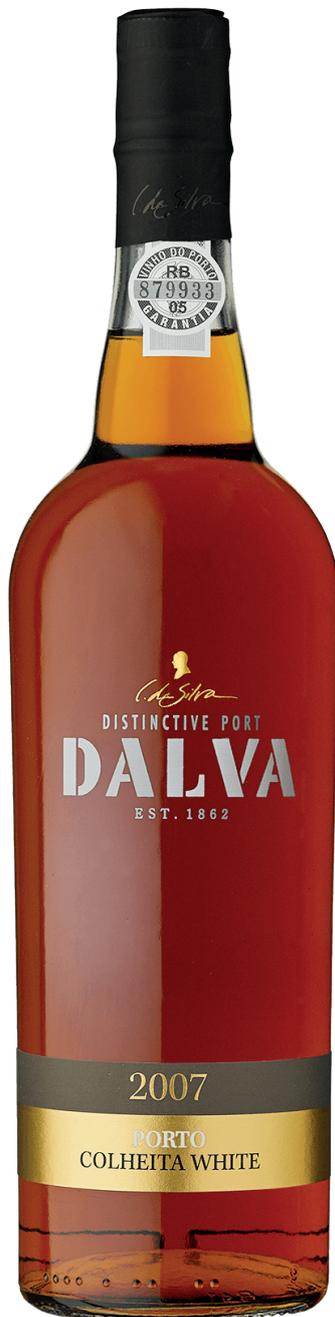
As uvas, depois de desengaçadas, são esmagadas e prensadas. A fermentação ocorre após decantação, sem contacto com as películas das uvas. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através 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 cor dourada, surge surpreendentemente rico, com aromas a fruta de caroço e nuances de caramelo. Final de boca equilibrado, intenso e cheio de vivacidade.

À MESA

Excelente como aperitivo, a acompanhar "foie gras" ou "vol-au-vents" de marisco. Deve ser servido entre 12°C e 14°C, de forma a revelar toda a sua elegância.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2007

CATEGORIA
Colheita Branco

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS

Produzido a partir de Vinhas Velhas da região da Régua, na sua maioria em field blend, destacando-se Viosinho, Gouveio, Rabigato e Malvasia Fina.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 116 g/l
Acidez Total: 4,2 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,41

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

