

PORTO

# Dalva Colheita White 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

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 alaranjada, apresenta aroma sofisticado, com notas de mel elegantemente combinadas com baunilha, fruta de caroço e tangerina. Na boca sobressai melação, envolto em especiarias e alperce. Final de boca equilibrado, intenso e com excelente acidez.

## À MESA

Excelente como aperitivo, a acompanhar "foie gras", sobremesas como creme "brûlée", tarte de maçã ou amêndoa. Deve ser servido entre 12°C e 14°C, de forma a revelar toda a sua elegância.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2011

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: 114 g/l  
Acidez Total: 4,4 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,50


### CONSERVAÇÃO


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

### DOCUMENTO REVISTO

2023



 @dalvawines

 @dalvawines