

PORTO

Dalva Colheita White 2015

ANO VITÍCOLA

O inverno frio e anormalmente seco foi seguido por uma primavera e verão quentes e sem chuva. O stress hídrico severo e as altas temperaturas em junho e julho, aceleraram as maturações, moderadas mais tarde pelas chuvas de setembro.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

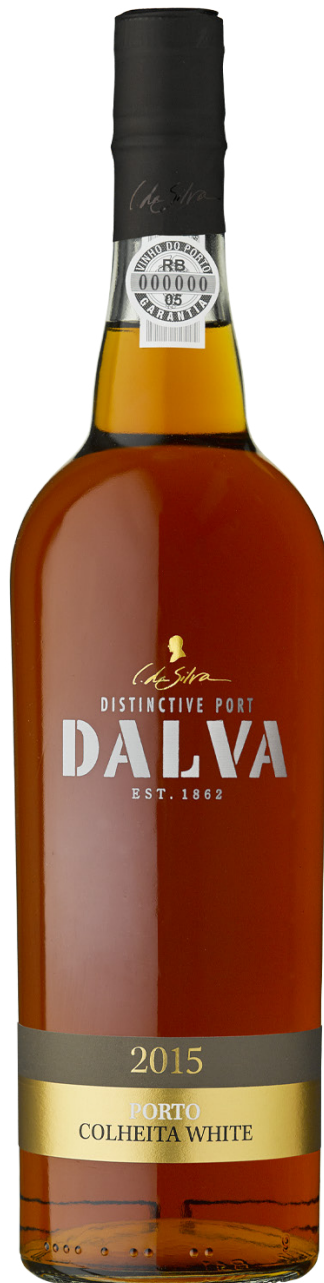
As uvas, depois de desengaçadas, são esmagadas e prensadas. A fermentação ocorre após decantação, sem contacto com as películas das uvas. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através 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

No nariz, destaca-se pela complexidade aromática, com aromas a alperce maduro, flor de laranjeira e subtilezas de especiarias doces. Intenso e envolvente em prova, revelando notas frescas de fruta cítrica com nuances de melaço. Final de boca equilibrado e elegante.

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
2015

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: 3,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,49

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO
2025



@dalvawines



@dalvawines