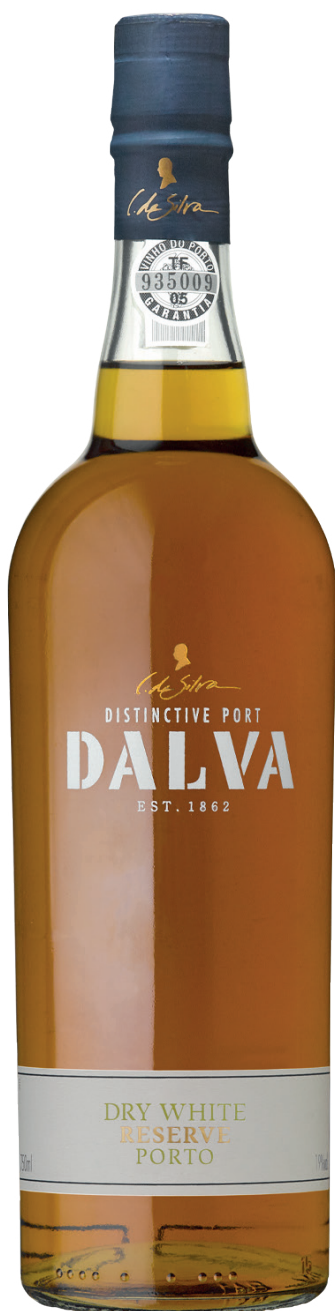


PORTO

Dalva Dry White Reserve



VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Vinificado de forma tradicional, que inclui a adição de aguardente de origem vinica para interromper a fermentação, deixando o vinho com cerca de 50 gramas de açúcar. Este vinho do Porto Dry White Reserve tem origem em lotes de diferentes vinhos envelhecidos em cascos por períodos variáveis. O resultado é um vinho complexo, com perfil de prova de um vinho de 7 anos de idade.

EM PROVA

De cor amarela palha, este Branco Seco apresenta delicioso aroma a amêndoas torradas, com nuances cítricas a casca de laranja e ligeiro floral. O menor teor de açúcar impõem-se no paladar, proporcionado uma prova complexa, marcada pelo final fresco e elegante.

À MESA

Combinação perfeita para amêndoas torradas, "vol-au-vent" de marisco, quiches vegetarianas e frutas. Deve ser servido entre 12°C e 14°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA
Reserva Branco Seco

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS
Produzido a partir de castas tradicionais brancas da Região Demarcada do Douro, tais Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 19% vol.
Açúcares Totais: 64 g/l
Acidez Total: 4,5 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,31

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

