

PORTO

Dalva Dry White

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

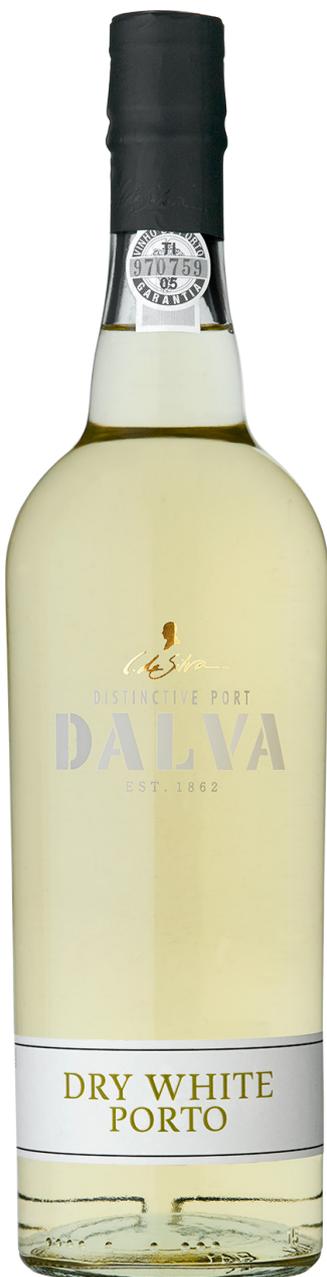
As uvas, depois de desengaçadas, são esmagadas e prensadas. A fermentação ocorre após decantação, sem contacto com as películas das uvas. Para produzir um vinho do Porto Seco, a fermentação é mais longa, de forma a obter um vinho com menor teor de açúcar residual. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, com a adição de aguardente de origem vínica. Obtido por lotação de diferentes vinhos, revela um perfil jovem, fresco, leve e frutado.

EM PROVA

Brilhante cor amarelo-palha. Bouquet rico e envolvente, onde se destacam os aromas finos a citrinos, e discreto toque a frutos secos. Concentrado na boca, com sugestões frescas a limão. Um Porto a revelar excelente equilíbrio entre acidez, açúcar e álcool.

À MESA

Excelente quando servido fresco como aperitivo, ou como cocktail, com água tônica, limão e gelo. Acompanha fruta fresca. Deve ser servido entre 10°C e 12°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA
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: 62 g/l
Acidez Total: 3,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,47

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines