

PORTO

Dalva Late Bottled Vintage 2002

Bottled Matured

ANO VITÍCOLA

Um dos anos vitícolas mais secos de que há registo. Praticamente sem chuva durante o inverno, com registo de temperaturas muito baixas. Verão quente e seco, com precipitação em setembro e início de outubro. As uvas vindimadas antes das chuvas outonais deram vinhos de grande qualidade e concentração.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Estes vinhos são produzidos a partir de uma seleção criteriosa de uvas com grande concentração de taninos e cor. Para extrair estes componentes das uvas, estas são sujeitas a macerações intensas nas primeiras 48 horas, ocorrendo posteriormente uma fermentação a temperatura controlada, interrompida finalmente pela adição de aguardente de origem vínica. Proveniente de um único ano, este Late Bottled Vintage foi engarrafado no quinto ano após a colheita, ganhando em suavidade e envolvência. Seguiu-se um estágio em garrafa, antes do lançamento para o mercado.

EM PROVA

De cor rubi carregada, revela aroma floral delicado, com notas a turfa. Encorpado e rico na boca, com compota de ameixa muito expressiva. Taninos equilibrados pela doçura, terminando longo, mas elegante.

À MESA

Acompanha na perfeição sobremesas ricas em chocolate (mousses, parfaits, bolos ou trufas), tartes de frutos vermelhos ou queijos cremosos. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2002

CATEGORIA
Late Bottled Vintage

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS

Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS


Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 101 g/l
Acidez Total: 3,81 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,45


CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines