

PORTO

Dalva Late Bottled Vintage 2011 Unfiltered

ANO VITÍCOLA

Ano excepcional, uma das vindimas mais extraordinárias de que há memória no Douro. O inverno foi chuvoso, principalmente em dezembro e a primavera quente e seca. O verão foi fresco e seco, excepto no final de agosto e início de setembro, onde se registou um aumento significativo das temperaturas.

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, não filtrado, foi engarrafado em 2016.

EM PROVA

Cor rubi profunda. No nariz surgem aromas expressivos a fruta madura, com as ginjas e cerejas em maior evidência. O perfil frutado reaparece no paladar, revelando-se ainda muito jovem e cheio de potencial. Acidez impressionante aliada a taninos vincados.

À MESA

Perfeito para beber sozinho ou para acompanhar queijos fortes, sobremesas à base de frutos silvestres ou de chocolate negro. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2011

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: 92 g/l
Acidez Total: 4,4 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,72

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines