

PORTO

# Dalva Late Bottled Vintage 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

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.

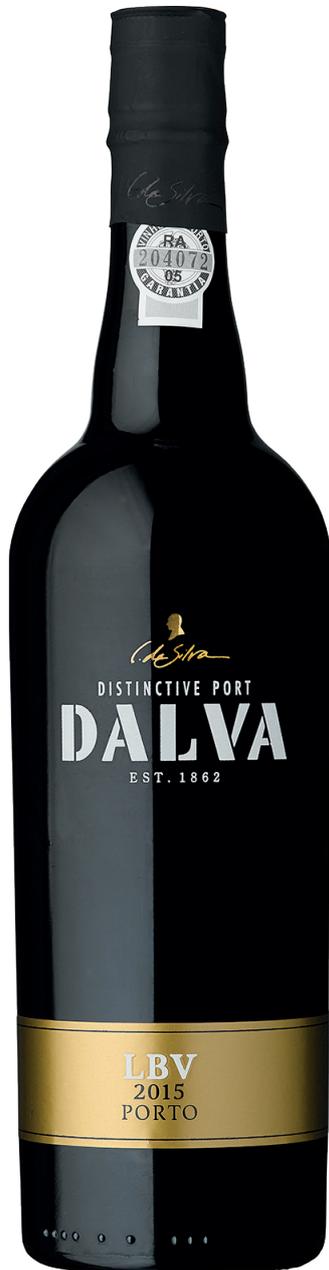
Proveniente de um único ano, este Late Bottled Vintage foi engarrafado no sexto ano após a vindima.

## EM PROVA

Cor rubi carregada com auréola vermelha. Aroma marcado pela fruta vermelha e bagas silvestres, aparecendo em segundo plano toque floral, combinado com notas mentoladas e especiarias. Na boca revela excelente volume, apesar dos taninos macios. Um vinho cheio de frescura e final de boca longo.

## À MESA

Perfeito para acompanhar uma grande variedade de queijos, sobremesas à base de chocolate, ou pratos de caça mais condimentados. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2015

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: 90 g/l  
Acidez Total: 5,02 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,56

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

DOCUMENTO REVISTO  
2023

