

PORTO

Dalva Late Bottled Vintage 2017

ANO VITÍCOLA

2017 foi um ano muito seco, em que as maturações se desenrolaram com pouca água a suportar. Foi das vindimas mais precoces de que há memória no Douro, com mostos ricos e concentrados, a mostrar tendência para um grau alcoólico alto. Apesar dos baixos rendimentos na região, decorrentes da seca, os vinhos produzidos neste ano mostram grande potencial de qualidade.

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 profunda, com laivos vermelhos bem marcados. No nariz destacam-se os aromas a frutos pretos maduros, combinados de forma elegante com nuances de cacau. Em prova revela taninos macios, excelente estrutura, proporcionando um final longo e persistente.

À MESA

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



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2017

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: 108 g/l
Acidez Total: 4,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,57

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

