DISTINCTIVE WINES
DALVA
EST. 1862

PORTO

Dalva Late Bottled Vintage 2021

ANO VITÍCOLA

Considerado um ano normal, seco, de boa produtividade no Douro. A precipitação registada durante o inverno, assim como em Abril e Junho, compensaram os meses muito secos de Março e Maio, possibilitando o desenvolvimento normal da videira, sem ter a água como fator limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

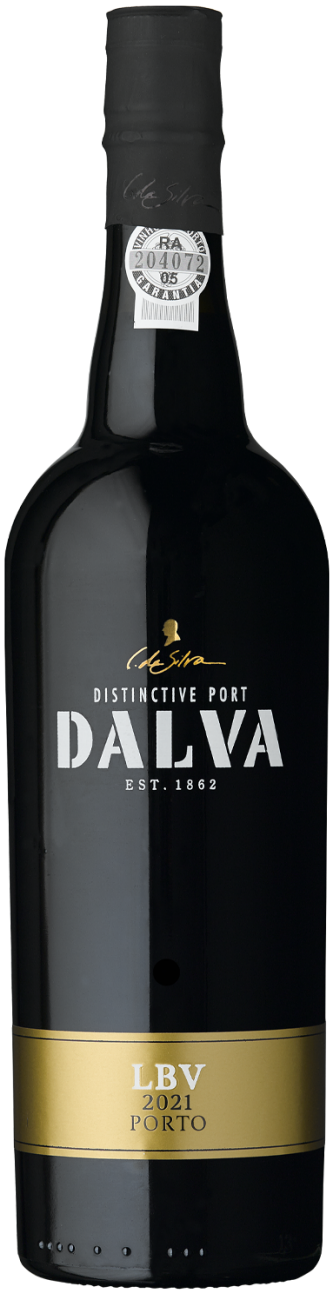
Estes vinhos são produzidos a partir de uma seleção criteriosa de uvas com grande concentração de taninos e cor. Para extrair estes componentes das uvas, estas são sujeitas a macerações intensas nas primeiras 48 horas, ocorrendo posteriormente uma fermentação a temperatura controlada, interrompida finalmente pela adição de aguardente de origem vínica.
Proveniente de um único ano, foi engarrafado entre o quarto e sexto ano após a vindima.

EM PROVA

Cor rubi viva. No nariz, sobressaem aromas intensos de fruta madura em compota, com notas balsâmicas. Na boca é sedoso e elegante, com muita fruta presente e uma frescura vibrante que lhe confere equilíbrio e vivacidade. O final é harmonioso, fresco e persistente.

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 16ºC e 18ºC.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2021

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: 94 g/l
Acidez Total: 4,5 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,66

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

DOCUMENTO REVISTO
2026

@dalvawines
@dalvawines