

PORTO

Dalva Lote José Guedes

"Ao longo destes anos tenho tido o prazer de experienciar o Vinho do Porto nas suas diversas potencialidades v\u00ednicas e gastron\u00f3micas. Ao criar um novo lote, pensei em versatilidade: que se possa beber, comer, degustar e harmonizar! Um Vinho do Porto de cor vermelha intensa e aroma vibrante de fruta, com sabor jovem e vivo".

Chef Jos\u00e9 Guedes

VINIFICA\u00c7\u00c3O | EST\u00c1GIO

As uvas, depois de desenga\u00e7adas, sofreram macera\u00e7\u00e3o intensa, permitindo uma boa extra\u00e7\u00e3o de cor e taninos. O processo fermentativo \u00e9 interrompido no momento ideal, de acordo com o m\u00e9todo tradicional de produ\u00e7\u00e3o de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermenta\u00e7\u00e3o atrav\u00e9s da adi\u00e7\u00e3o de aguardente de origem v\u00ednica. Elaborado a partir de uma sele\u00e7\u00e3o de diferentes vinhos de elevada qualidade que estagiaram de forma a prevenir a oxida\u00e7\u00e3o e que em prova revelaram uma estrutura expressiva e concentra\u00e7\u00e3o de fruta e cor.

EM PROVA

Cor vermelha opaca. Nariz dominado pelo aroma rico a fruta, destacando-se frutos vermelhos e pretos, como framboesas, cerejas e ameixas. Suave no paladar, evoluindo ao longo da prova em complexidade e volume, com notas delicadas a especiarias a surgirem no final de boca.

\u00c0 MESA

Um vinho vers\u00e1til, acompanha na perfei\u00e7\u00e3o pratos de ca\u00e7a, queijos suaves e sobremesas de frutos vermelhos. Deve ser servido entre 16\u00b0C e 18\u00b0C.



INFORMA\u00c7\u00c3O T\u00c9CNICA

CATEGORIA
Reserva Ruby

DENOMINA\u00c7\u00c3O
DOP Porto

CASTAS
Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Regi\u00e3o Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto C\u00e3o, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

ENOLOGIA
Jos\u00e9 Manuel Sousa Soares


VINDIMA
Manual


DADOS ANAL\u00cdTICOS
Al\u00e7ool: 19% vol.
A\u00e7\u00facares Totais: 89 g/l
Acidez Total: 4,4 g/l (\u00e1c. Tart\u00e1rico)
pH: 3,53

CONSERVA\u00c7\u00c3O
Guardar a garrafa na vertical, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines