

PORTO

Dalva Tawny Reserve Pure

Vinho do Porto para celebrar a sustentabilidade ambiental, respeitando a saúde do solo e biodiversidade local. O cultivo das uvas em Modo de Produção Biológico, permitiu que os aromas característicos das castas se esprimissem ao máximo.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas, depois de desengaçadas, fermentam com maceração controlada. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Este vinho do Porto Tawny Reserve, de cor aloirada, é feito a partir de uma seleção de vinhos de qualidade superior, de diferentes anos e envelhecidos em madeira. Apresenta aromas evoluídos e perfil de prova de um vinho com 7 anos de idade.

EM PROVA

Cor ambar com reflexos vermelhos. No nariz destacam-se os aromas a compota de frutos silvestres e frutos secos, como ameixa e figo. Complexo e muito fresco, apresenta um bom volume de boca. As notas a fruta em compota permanecem e prolongam-se após a prova.

À MESA

Harmoniza bem com uma variedade de sobremesas, especialmente de caramelo, baunilha ou amêndoa. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA
Reserva Tawny

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS
Elaborado com castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tendo sido usadas em maior percentagem Tinta Roriz e Touriga Franca.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares


VINDIMA
Manual


DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 19% vol.
Açúcares Totais: 99 g/l
Acidez Total: 4,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,48

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines