

PORTO

# Dalva Tawny Reserve

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

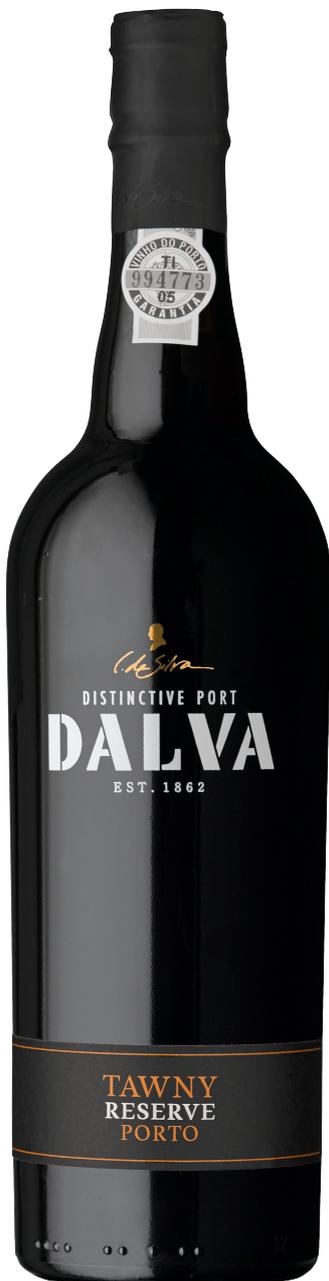
As uvas, depois de desengaçadas, fermentam com maceração controlada. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Este vinho do Porto Tawny 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 castanha com reflexos aloirados. No nariz apresenta aroma delicado a frutos secos, com realce para as notas a figo. Complexo e fresco, apresenta um bom volume de boca, com sugestões de fruta, envolvidas em nuances subtis de madeira.

## 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  
Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA  
Manual

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 19% vol.  
Açúcares Totais: 94 g/l  
Acidez Total: 4,4 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



 @dalvawines

 @dalvawines