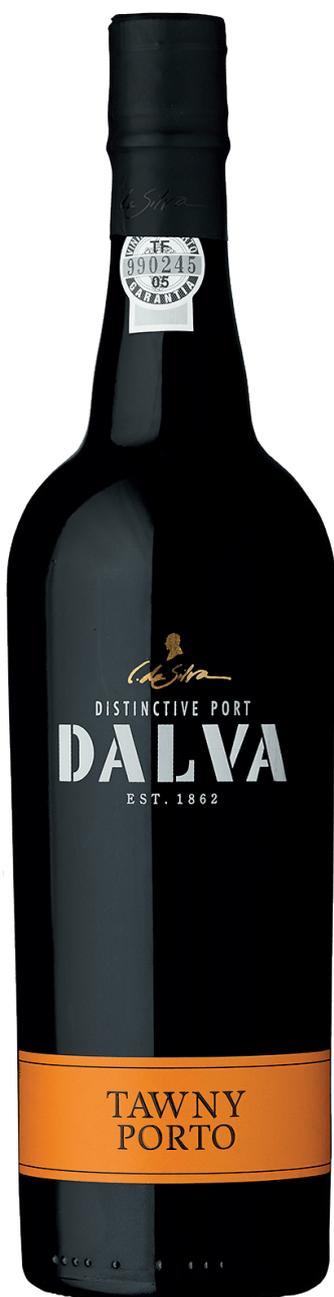


PORTO

Dalva Tawny



VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas, depois de desengaçadas, fermentam com maceração controlada, de forma a obter menor extração de cor e taninos. 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. Obtido por lotação de vinhos com diferentes idades, estagiados em madeira, este é um vinho do Porto de cor aloirada, doce e aveludado.

EM PROVA

Cor de tijolo avermelhada. Um Porto envolvente, com aromas a frutos secos, combinados com sugestões de caramelo e especiarias. Na boca revela excelente equilíbrio entre a frescura e estrutura, terminando de forma sedosa.

À MESA

Acompanha sobremesas à base de ovos e caramelo, e queijos suaves. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA
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: 100 g/l
Acidez Total: 4,2 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