

PORTO

Dalva Vintage 2016

ANO VITÍCOLA

Ao inverno quente e chuvoso de 2015, seguiu-se uma primavera fria, também com muita chuva, em 2016, que criou grandes pressões de mildio. O verão chegou quente e seco, com impacto mais severo em parcelas expostas, mas com excelentes resultados em vinhas de maior altitude e castas com maturações mais tardias.

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. Este Porto Vintage, proveniente de um só ano, a partir das melhores vinificações, estagiou 2 anos, evitando oxidações, até ao momento de engarrafamento. Detentor de uma qualidade excepcional, destinado a envelhecer em garrafa.

EM PROVA

Cor rubi profunda. Nariz elegante dominado por frutos pretos, com toque floral. Ataque intenso na boca, evoluindo para uma prova elegante e fresca. Apresenta excelente estrutura, terminando aveludado e persistente.

À MESA

Servir com sobremesas de chocolate, queijos suaves ou mesmo com pratos condimentados de carnes vermelhas ou caça. Colocar na posição vertical 24 horas antes de servir, de forma a evitar depósitos. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2016

CATEGORIA
Vintage

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS
Produzido a partir de castas tintas tradicionais da Região Demarcada do Douro, predominando Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares


VINDIMA
Manual


DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 97 g/l
Acidez Total: 4,7 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,54

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines