

PORTO

Dalva White 50 Years Old

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

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 White 50 Anos tem origem em lotes de diferentes vinhos de qualidade superior, envelhecidos em cascos por períodos variáveis, dando origem a um vinho de cor alourada, com aromas de especiarias, apresentando um perfil em prova de um vinho de 50 anos.

EM PROVA

O Porto Dalva 50 anos é o reflexo da herança histórica da casa C. da Silva. A riqueza em vinhos muito velhos, aliada ao saber, resultaram num Porto de complexidade e requinte notáveis. De cor dourada escura, no nariz revela notas de fruta cítrica cristalizada, caril, erva seca, amêndoa torrada, com toque ligeiro de iodo. Na boca, ressurgem os apontamentos a "toffe" sentidos no aroma, combinados com sensação picante e especiada. De agradável doçura, aliada a uma acidez rica, revela final de boca longo, untuoso, onde sobressaem as especiarias e frutos secos.

À MESA

Um Porto completo, para ser apreciado sozinho. Deve ser servido entre 12°C e 14°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA

White com Indicação de Idade

DENOMINAÇÃO

DOP Porto

CASTAS

Produzido a partir de castas brancas tradicionais da Região Demarcada do Douro.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.

Açúcares Totais: 104 g/l

Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,48

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2024



@dalvawines



@dalvawines