

PORTO

Dalva Colheita Dry White 1968

Ed. Limitada

Um Porto branco seco, da colheita de 1968, com origem num único casco, nº156, onde se aperfeiçoou ao longo dos anos. Um vinho de qualidade excepcional, lançado numa quantidade limitada de 750 garrafas, numeradas à mão.

ANO VITÍCOLA

1968 foi um bom ano para a vinha, mas marcado pela chuva intensa que caiu pouco antes da vindima, reduzindo bastante a concentração dos mostos. Apesar de ter sido um ano difícil no final, muitos Portos mostram uma qualidade notável, especialmente os que puderam envelhecer e ganhar profundidade.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Vinificado de forma tradicional, que inclui a adição de aguardente de origem vínica para interromper a fermentação, deixando o vinho com cerca de 50 gramas de açúcar. Este vinho do Porto tem origem num lote de vinho do porto branco seco, do ano de 1968. Ao longo dos anos o seu envelhecimento foi cuidadosamente acompanhado e foi sendo feita uma seleção dos cascos que melhor evoluíram. O casco n.º 156, pelas suas qualidades organoléticas, foi o escolhido por já ter atingido um perfil excepcional. O ano de engarrafamento encontra-se indicado no contrarrótulo da garrafa.

EM PROVA

Este Porto é surpreendentemente rico e cheio de nuances balsâmicas, destacando-se aromas de casca de laranja cristalizada e de iodo. Na boca, a secura e acidez excedem as expectativas e são aperfeiçoadas por uma textura sedosa e envolvente. Uma prova inesquecível, que se prolonga em notas trufadas.

À MESA

Um vinho único, que pode ser apreciado sozinho, ou a acompanhar "foie gras", mariscos, como camarão ou vieiras gratinadas. Combina na perfeição com sobremesas menos doces, como requeijão com doce de abóbora. Deve ser servido entre 12°C e 14°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
1968

CATEGORIA
Colheita Branco Seco

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS
Produzido a partir de castas tradicionais brancas provenientes de Vinhas Velhas da região da Régua.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 60 g/l
Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,42

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

