

PORTO

# Dalva Colheita Golden White 1963

As edições "Golden White", são únicas e limitadas, com origem em Portos brancos, de uma só colheita especial, a melhor da sua década, com idade superior a 25 anos.

## ANO VITÍCOLA

"Inverno normal e primavera fria e chuvosa, mas com bom tempo na floração. Verão quente e seco. Chuvistou apenas antes das vindimas. Durante a vindima (finais de setembro), tempo perfeito, com dias de muito calor e noites frescas" (IVDP, 2023).

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

A vinificação é feita 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. O estágio ocorre em cascos por longos períodos até ao momento de engarrafamento, estando a data indicada no contrarrótulo. A seleção destes vinhos especiais é feita a partir das melhores colheitas brancas em estágio nas nossas caves, sendo lançado um vinho do Porto branco Golden White por década.

## EM PROVA

De cor dourada alaranjada, apresenta aroma complexo, com notas de marmelada, frutos secos e tangerina. No nariz e no paladar, surgem sugestões a "toffee", combinadas de forma elegante com acidez rica e cítrica. Revela final de boca untuoso, distinto e extremamente longo.

## À MESA

Um Porto muito completo, que pode ser apreciado sozinho, ou a acompanhar "foie gras", sobremesas como creme "brûlée", tarte de maçã ou amêndoa. Deve ser servido entre 12°C e 14°C.

\*www.ivdp.pt



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
1963

CATEGORIA  
Colheita Branco

DENOMINAÇÃO  
DOP Porto

CASTAS  
Produzido a partir de castas tradicionais brancas da Região Demarcada do Douro, destacando-se Viosinho, Gouveio, Donzelinho e Malvasia Fina.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA  
Manual

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 20% vol.  
Açúcares Totais: 130 g/l  
Acidez Total: 6,1 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,34

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

DOCUMENTO REVISTO  
2023

