

PORTO

# Dalva Colheita Tawny 2014

## ANO VITÍCOLA

2014 foi um ano de clima instável com bastante chuva, que se fez sentir também na altura da vindima. As temperaturas amenas e as reservas de água no solo permitiram uma maturação equilibrada das uvas e a produção de vinhos frescos e elegantes.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

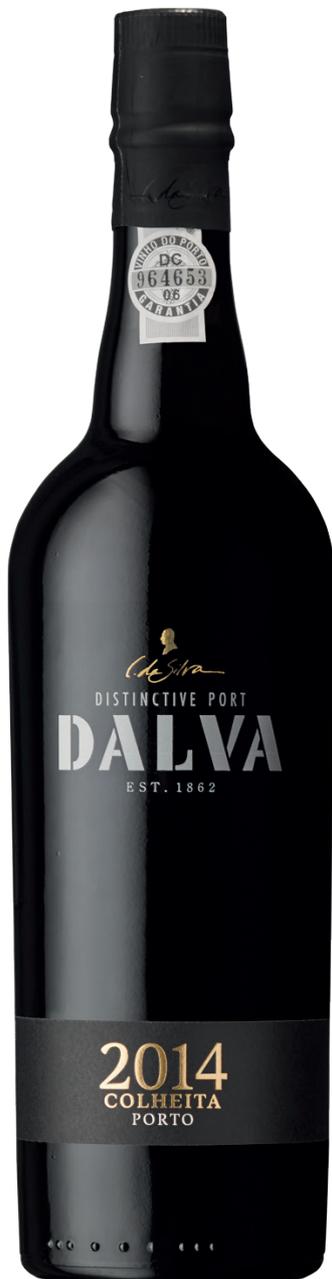
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Segue-se um estágio prolongado em madeira, que confere a estes vinhos aromas e sabores complexos. São vinhos de uma só colheita, que revelam o carácter próprio do ano. O envelhecimento em cascos estende-se até ao momento de engarrafamento, estando a data indicada no contrarrótulo.

## EM PROVA

Aroma rico em frutos secos, com apontamentos doces de laranja confitada, marmelada e especiarias. Na boca, apresenta textura aveludada, combinada na perfeição com a acidez viva, revelando um final volumoso com as notas de frutos secos a reaparecerem.

## À MESA

Combina na perfeição com sobremesas de doce de ovos ou frutos secos, como tarte de amêndoa, ou simplesmente para apreciar e solo. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2014

CATEGORIA  
Colheita 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: 20% vol.  
Açúcares Totais: 100 g/l  
Acidez Total: 4,1 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,54

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2024

