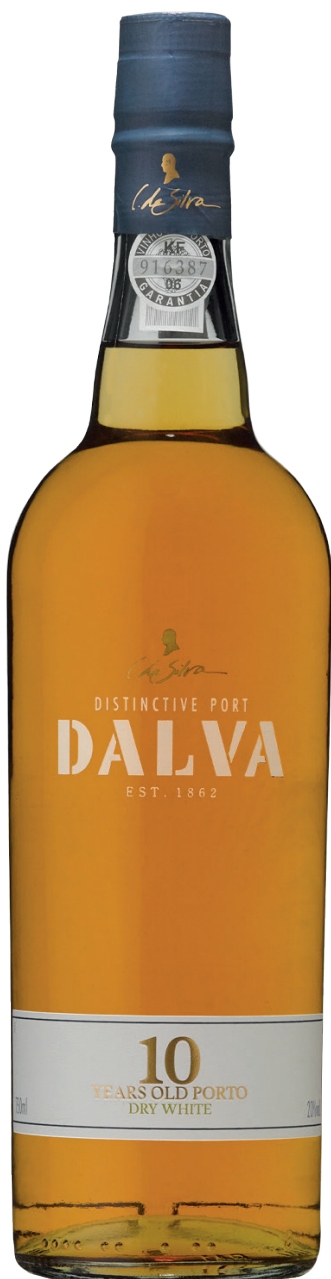


PORTO

Dalva Dry White 10 Years Old



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 Dry White 10 Anos elaborado a partir de uma seleção de vinhos de grande qualidade, de diferentes anos e envelhecidos em cascos, apresenta cor dourada, revelando um perfil de um vinho de 10 anos em prova.

EM PROVA

De cor dourada brilhante, este Branco Seco revela aroma marcado a nozes e amêndoas torradas, envolto em sutilezas de hortelã, oferecendo vivacidade surpreendente. Macio e fresco no paladar, surpreende pelo fim de boca elegante, de doçura equilibrada.

À MESA

Excelente a acompanhar queijos de média intensidade, "vol-au-vent" salgados ou sobremesas (gelados e pasteleria variada). Deve ser servido entre 12°C e 14°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA

Branco Seco com Indicação de Idade

DENOMINAÇÃO

DOP Porto

CASTAS

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

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.

Açúcares Totais: 64 g/l

Acidez Total: 4,3 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,34

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines