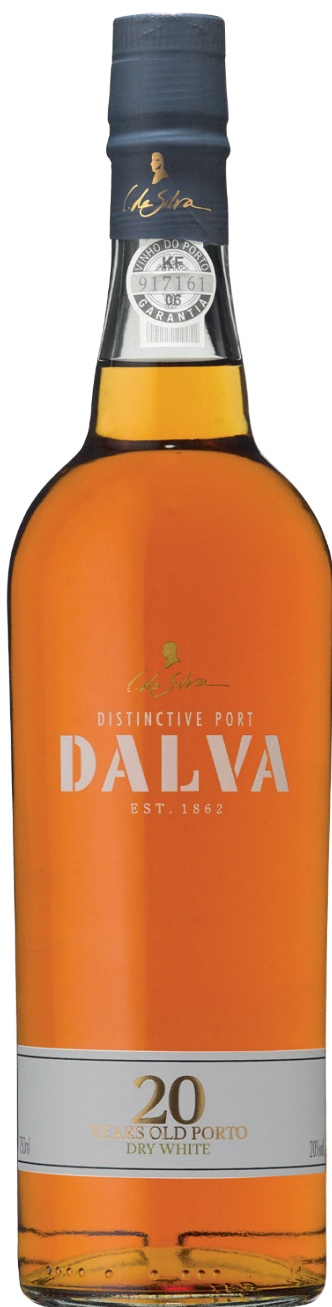


PORTO

Dalva Dry White 20 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 20 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 20 anos em prova.

EM PROVA

Apresenta perfil complexo e envolvente, onde sobressaem aromas a frutos secos, com toque de especiarias e casca de laranja confitada. Na boca é rico e persistente, marcado por um início fresco, apresentando final de boca preenchido por notas especiadas, terminando cheio de carácter.

À MESA

Perfeito para acompanhar peixe fumado, queijos de média intensidade ou simples, no final da refeição. 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: 61 g/l

Acidez Total: 4,6 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,33

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines