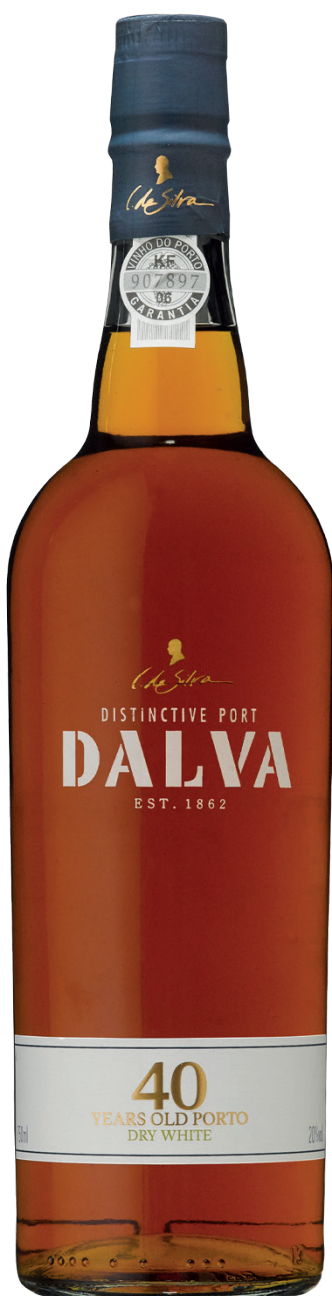


PORTO

# Dalva Dry White 40 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 40 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 40 anos em prova.

## EM PROVA

De cor dourada com reflexos acastanhados, este 40 Anos Branco Seco, é um dos Portos mais carismáticos da Dalva, proporcionando uma experiência única e completa. Aroma complexo a frutos secos, com apontamentos de citrinos e folhas de tabaco. O perfil ligeiramente seco no paladar, confere carácter, frescura, terminando longo, com a acidez a acrescentar um toque de picante no final de boca.

## À MESA

Um Porto para ser apreciado sozinho, ou a acompanhar sobremesas, como tartes de frutos secos ou café. 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: 62 g/l

Acidez Total: 5,7 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,29

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines