

PORTO

Dalva Late Bottled Vintage 2019

ANO VITÍCOLA

Pode considerar-se um ano vitícola seco no Douro. Um ano com inverno e primavera secos, com ocorrência de precipitação elevada apenas durante o mês de abril, e pontual no período de vindima. Apesar das vinhas mostrarem necessidade de água para assegurar as maturações, as temperaturas mais moderadas no verão, contribuíram para maturações graduais. A colheita proporcionou mostos com excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, e muito interessantes do ponto de vista fenólico.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Estes vinhos são produzidos a partir de uma seleção criteriosa de uvas com grande concentração de taninos e cor. Para extrair estes componentes das uvas, estas são sujeitas a macerações intensas nas primeiras 48 horas, ocorrendo posteriormente uma fermentação a temperatura controlada, interrompida finalmente pela adição de aguardente de origem vínica.

Proveniente de um único ano, foi engarrafado entre o quarto e sexto ano após a vindima.

EM PROVA

Cor rubi retinta. Destaca-se no aroma a fruta madura, combinada com notas frescas mentoladas. Muito elegante na boca, de taninos redondos, com carácter frutado a reaparecer na prova. Termina persistente e vivo.

À MESA

Perfeito para acompanhar uma grande variedade de queijos, sobremesas à base de chocolate, ou pratos de caça mais condimentados. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2019

CATEGORIA
Late Bottled Vintage

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS

Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 97 g/l
Acidez Total: 4,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,68

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2024



 @dalvawines

 @dalvawines