

PORTO

Dalva Tawny 20 Years Old

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

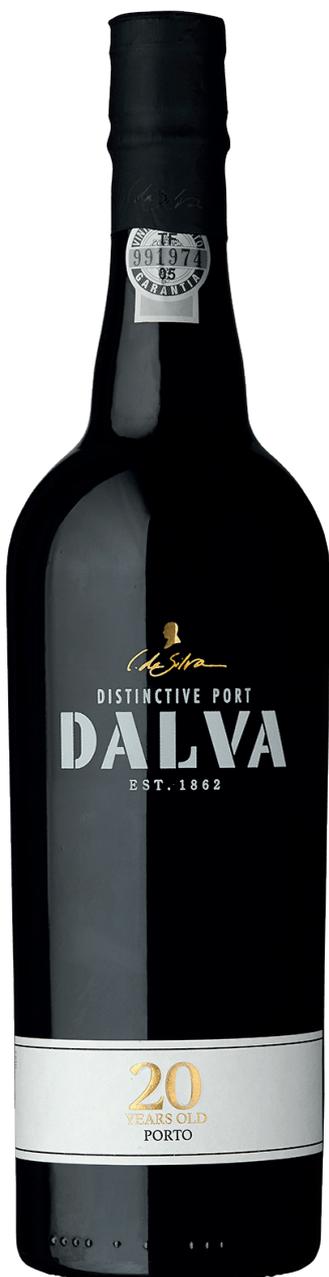
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Este vinho do Porto Tawny 20 Anos tem origem em lotes de diferentes vinhos de qualidade superior, envelhecidos em cascos por períodos variáveis, dando origem a um vinho de cor aloirada, com aromas evoluídos, apresentando um perfil em prova de um vinho de 20 anos.

EM PROVA

Cor castanha com reflexos alaranjados. Nariz complexo, com aromas intensos a frutos secos e cristalizados, com nuances de melação, baunilha e especiarias. Na boca surge aveludado, com taninos finos, terminado de forma persistente.

À MESA

Combina na perfeição com sobremesas de doce de ovos ou frutos secos, como tarte de amêndoa, ou a acompanhar queijos de média intensidade. Deve ser servido entre 12°C e 16°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA

Tawny com Indicação de Idade

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: 108 g/l
Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,46

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines