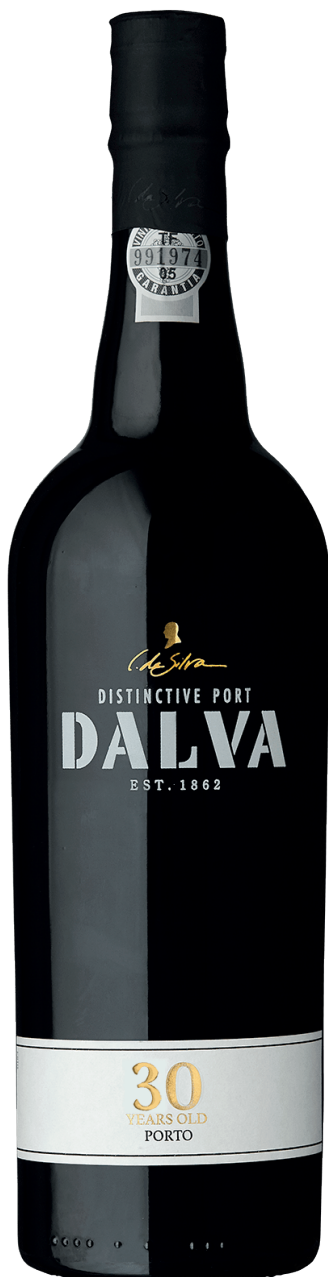


PORTO

# Dalva Tawny 30 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 30 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 30 anos.

## EM PROVA

Cor castanha, com reflexos esverdeados. Nariz imponente, onde sobressaem os aromas a nozes e caramelo, com apontamentos de licor de café. No palato é um vinho envolvente, extramente equilibrado, com sugestões a frutos secos. Final macio e de persistência excecional.

## À MESA

Pode ser apreciado sozinho ou a acompanhar entradas como "foie gras". Combina na perfeição com doces conventuais ou com o tradicional "bolo-rei". 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: 110 g/l  
Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,48

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines