

PORTO

Dalva 50 Years Very Old Tawny

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

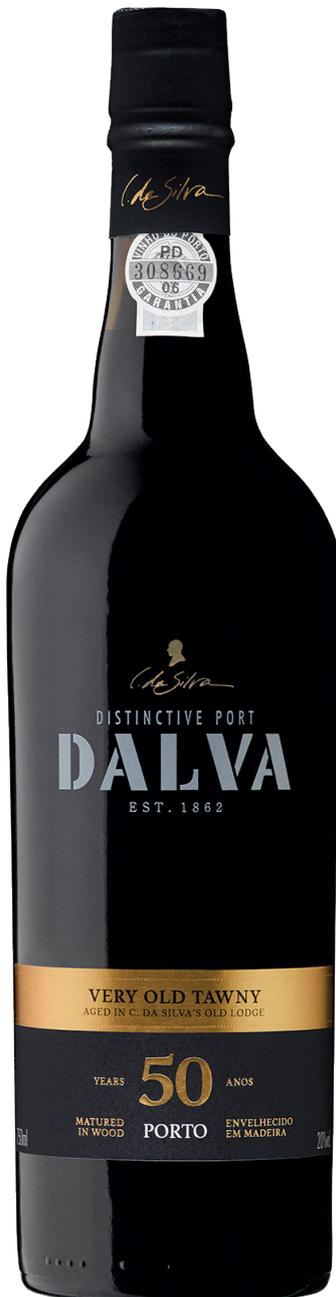
O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Este vinho do Porto Tawny 50 Anos tem origem em lotes de diferentes vinhos de qualidade superior, 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 50 anos.

EM PROVA

O Porto Dalva 50 anos é o reflexo da herança histórica da casa C. da Silva. A riqueza em vinhos muito velhos, aliada ao saber, resultaram num Porto de complexidade e requinte notáveis. Apresenta aparência âmbar, com bordo dourado e matizes esverdeadas. No nariz sobressaem os aromas evoluídos a fruta, em especial ameixas e figos secos, amêndoas torradas, com um lado especiado a caril. Muito singular, a desvendar ao longo da prova múltiplas sensações, com especiarias doces, como noz-moscada, a surgirem na boca, combinadas com acidez viva e notas cítricas frescas. Termina muito intenso, equilibrado, com apontamentos de maçapão.

À MESA

Um Porto completo, para ser apreciado sozinho. 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 da Região Demarcada do Douro.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.

Açúcares Totais: 129 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,40

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

