

PORTO

# Dalva Vintage 2000

## ANO VITÍCOLA

O inverno seco de 1999, terminou com temperaturas elevadas inesperadas em fevereiro e março. As chuvas de abril e maio, e posteriormente, junho e agosto, permitiram repor os valores de reserva de água no solo disponível para as plantas. A maturação foi lenta, o que beneficiou a qualidade final das uvas. A vindima demorou cerca de duas semanas, com temperaturas a atingir 40°C, promovendo o aumentando da concentração.

## 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. Este Porto Vintage, proveniente de um só ano, a partir das melhores vinificações, estagiou 2 anos, evitando oxidações, até ao momento de engarrafamento. Detentor de uma qualidade excepcional, destinado a envelhecer em garrafa.

## EM PROVA

Aroma singular, com notas que remetem para a cremosidade de cheesecake de frutos do bosque, com subtilezas adocicadas de açúcar mascavado. Na boca, os taninos polidos e elegantes, combinam-se com apontamentos de compota de morangos silvestres. Um Vintage persistente e saboroso.

## À MESA

Um vinho excepcional que pode ser apreciado sozinho, ou a acompanhar diferentes estilos de queijos, sobremesas de chocolate negro ou café. Colocar na posição vertical 24 horas antes de servir, de forma a evitar depósitos. Deve ser servido entre 16°C e 18°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2000

CATEGORIA  
Vintage

DENOMINAÇÃO  
DOP Porto

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

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares


VINDIMA  
Manual


DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 20% vol.  
Açúcares Redutores: 111 g/l  
Acidez Total: 5,9 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,53

CONSERVAÇÃO  
Guardar a garrafa deitada, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

DOCUMENTO REVISTO  
2023



 @dalvawines

 @dalvawines