

PORTO

Dalva Vintage 2003

ANO VITÍCOLA

O inverno que precedeu a vindima de 2003 foi muito chuvoso. A floração teve lugar no final de maio, com tempo quente, em condições tidas como uma das melhores em muitos anos. As duas primeiras semanas de agosto foram marcadas por calor intenso. A vindima em setembro foi cálida e seca, com rendimentos uniformes para todas as castas, assegurando equilíbrio e complexidade nos vinhos.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

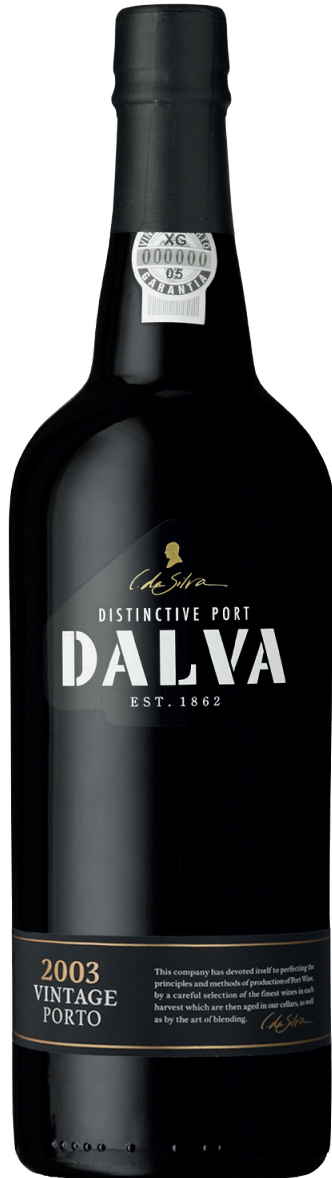
Estes vinhos são produzidos a partir de uma seleção criteriosa de uvas com grande concentração de taninos e cor. Para extrair estes componentes das uvas, estas são sujeitas a macerações intensas nas primeiras 48 horas, ocorrendo posteriormente uma fermentação a temperatura controlada, interrompida finalmente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

Apesar da idade, este Vintage mantém-se fresco no nariz e no paladar. Destacam-se aromas envolventes a frutos secos (nozes e uvas passas), com toque balsâmico, ligeiramente resinoso, a pinho. Doçura equilibrada pelos taninos firmes, terminado longo e persistente.

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
2003

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: 105 g/l
Acidez Total: 5,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,50

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines