

PORTO

Dalva Vintage 2004

ANO VITÍCOLA

Ano quente e seco. Apesar da escassa precipitação no inverno e primavera, as chuvas anormalmente elevadas registadas em agosto ameaçaram a qualidade, com a possibilidade de doenças. A situação inverteu-se devido à vindima muito quente e seca em meados de setembro e que durou até final de outubro.

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

No nariz, a fruta surge preponderante, permitindo posteriormente desvendar um lado mais vegetal fresco, combinado com mistura de pimentas, perceptíveis também no paladar. Profundamente encorpado, com taninos vigorosos. Um Vintage cheio de vitalidade.

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
2004

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: 103 g/l
Acidez Total: 4,5 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,55

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

