

PORTO

Dalva Vintage 2005

ANO VITÍCOLA

O ano anterior extramente seco, influenciou as reservas de água no solo para o ano seguinte. Praticamente todo o ciclo da videira ocorreu com escassez de água. Este factor, aliado ao tempo frio, atrasou o processo de crescimento, observando-se menor vigor e bagos mais pequenos. Contudo, as maturações ocorreram lentamente, mas em boas condições. As chuvas de setembro permitiram restituir ao solo alguma água, proporcionando uma vindima equilibrada.

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 vinica. 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

Um Vintage carregado, a refletir o carácter de um ano seco. No nariz, os aromas a cerejas e ameixas pretas em compota combinam-se com as notas de esteva e alcaçuz, que surgem em segundo plano. Boca com taninos firmes, cheios, rodeados por uma frescura elegante, mas evidente.

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
2005

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: 4,7 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,44

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



@dalvawines

@dalvawines