

PORTO

Dalva Vintage 2007

ANO VITÍCOLA

2007 foi um ano com inverno e primavera especialmente chuvosos. Entre maio e agosto as temperaturas foram abaixo das médias, mas a secura e calor de setembro permitiram obter uvas, e consequentemente, mostos bastante equilibrados.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

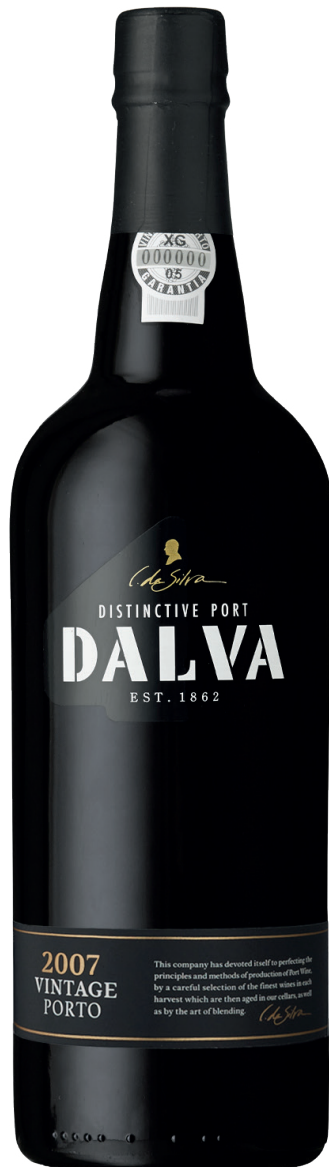
Estes vinhos são produzidos a partir de uma seleção criteriosa de uvas com grande concentração de taninos e cor. Para extrair estes componentes das uvas, estas são sujeitas a macerações intensas nas primeiras 48 horas, ocorrendo posteriormente uma fermentação a temperatura controlada, interrompida finalmente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

Aroma marcado a compota de fruta, especialmente de cerejas e groselhas. De forma mais discreta surgem notas de chocolate, que se prolongam de forma equilibrada na boca. Taninos vivos, mas harmoniosamente enquadrados com uma acidez aliciante.

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
2007

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: 4,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,42


CONSERVAÇÃO


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

DOCUMENTO REVISTO

2023



 @dalvawines

 @dalvawines