

PORTO

Dalva Vintage 2008

ANO VITÍCOLA

2008 foi um ano muito húmido com chuvas à floração, que causaram algum desavinho. O verão foi ameno, sobretudo durante a vindima, em que faltou aquele calor intenso habitual no Douro. As noites muito frias de setembro mantiveram a acidez, cor profunda e intensidade aromática dos mostos.

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

Perfil aromático exuberante, extremamente perfumado. Destacam-se as notas florais a violetas, com apontamentos a cassis. Na boca, surge bastante mais elegante do que no nariz, proporcionando uma experiência distinta, com taninos polidos, terminado redondo e aveludado.

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
2008

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: 112 g/l

Acidez Total: 4,7 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,63

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines