

PORTO

Dalva Vintage 2009

ANO VITÍCOLA

2009 foi um ano seco, fornecendo pouca reserva de água às plantas. Ano de temperaturas moderadas, exceto as elevadas amplitudes térmicas sentidas em maio e junho. A floração teve início mais cedo do que o habitual no Douro, e as temperaturas uniformes permitiram uma lenta maturação até ao momento da vindima.

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

Vinho de cor e aroma concentrados. Apresenta um nariz muito atraente, com fruta do bosque envolvida por notas de menta e chocolate. Revela elegância e excelente equilíbrio entre álcool e açúcar. Os taninos surgem firmes e a culminar num final de boca longo e intenso.

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
2009

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: 4,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,59

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines