

PORTO

# Dalva Vintage 2011

## ANO VITÍCOLA

Em 2011 a maturação foi notável. Foi uma colheita prematura, com os compostos fenólicos, açúcares e compostos aromáticos a desenvolver-se duas semanas antes do habitual, nas vinhas ao nível do rio. Um dos melhores anos de que há memória no Douro, com mostos de teores de açúcar elevados associados a uma excelente acidez.

## 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

Aroma complexo, dominado por frutos silvestres, combinados com suave toque mentolado e balsâmico. Surge delicado na boca, com nuances de resina e taninos impactantes ao longo de toda a prova.

## 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  
2011

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: 101 g/l

Acidez Total: 4,5 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,54

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines