

PORTO

Dalva Vintage 2017

ANO VITÍCOLA

2017 foi um ano muito seco, com as maturações a desenrolarem-se com pouca água. Uvas das vindimas mais precoces de que há memória no Douro, com mostos ricos e concentrados, a mostrar tendência para um grau alcoólico alto. Apesar dos baixos rendimentos na região, decorrentes da seca, os vinhos produzidos neste ano mostram excelente qualidade.

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

Grande complexidade aromática marcada por notas mentoladas distintas e fruta madura, resultando num bouquet de enorme frescura. Na boca apresenta taninos redondos, com fruta muito presente. O final de boca é opulento e longo.

À MESA

Servir com sobremesas de chocolate, queijos suaves ou mesmo com pratos condimentados de carnes vermelhas ou caça. 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
2017

CATEGORIA
Vintage

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS

Produzido a partir de castas tintas tradicionais da Região do Douro, predominando Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.
Açúcares Totais: 84 g/l
Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,71

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

