

PORTO

Dalva Vintage 2018

ANO VITÍCOLA

O ano vitícola de 2018 foi um ano muito chuvoso, de temperaturas amenas, o que conduziu ao atraso da maturação. A vindima foi relativamente tardia e ocorreu com temperaturas por vezes elevadas e praticamente sem precipitação. Os vinhos produzidos nasceram com uma alta qualidade, elegância e elevado potencial de envelhecimento.

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

Um Vintage de perfil elegante, com aromas florais, a frutas pretas maduras e notas mentoladas, combinados de forma harmoniosa, sem sobreposições. Robusto na boca, com taninos firmes, no entanto, equilibrados, revelando um final fresco e longo.

À MESA

Perfeito para ser desfrutado a solo, a acompanhar queijos fortes, sobremesas de frutos silvestres ou chocolate. 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
2018

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 Totais: 96 g/l

Acidez Total: 4,7 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,73

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023

