

PORTO

# Dalva Vintage Pure 2019

Um vinho biológico, a celebrar a sustentabilidade ambiental, desde a produção das uvas a que lhe dão origem, ao processo de vinificação. Um vinho elaborado com todo o cuidado e mínima intervenção.

## ANO VITÍCOLA

Pode considerar-se um ano vitícola seco no Douro. Um ano com inverno e primavera secos, com ocorrência de precipitação elevada apenas durante o mês de abril, e pontual no período de vindima. Apesar das vinhas mostrarem necessidade de água para assegurar as maturações, as temperaturas mais moderadas no verão, contribuíram para maturações graduais. A colheita proporcionou mostos de com excelente equilíbrio entre açúcar e acidez, e muito interessantes do ponto de vista fenólico.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Vinho produzido 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 biológica de origem vinica. 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 profundidade de cor, aparência marcada por tonalidade rubi retinta. Aroma muito elegante a cerejas e groselhas maduras, combinado com notas frescas mentoladas e herbáceas. Revela em prova muita fruta primária e fresca sedutora. Termina de forma impressionante e intensa, com os taninos finos a dominar o final de boca.

## À MESA

Um Vintage que pode ser apreciado sozinho, a acompanhar sobremesas à base de chocolate ou queijos intensos. 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  
2019

CATEGORIA  
Vintage

DENOMINAÇÃO  
DOP Porto

### CASTAS

Produzido a partir de castas tintas tradicionais da Região do Douro, provenientes de uma vinha localizada no Douro Superior, a cerca de 400m de altitude, predominando Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão.

### ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

### VINDIMA

Manual

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20% vol.  
Açúcares Totais: 91 g/l  
Acidez Total: 4,7 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,59

### CONSERVAÇÃO

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

### DOCUMENTO REVISTO

2023

