

PORTO

# Dalva White Reserve Pure

Vinho do Porto a celebrar a sustentabilidade ambiental, respeitando a saúde do solo e biodiversidade local. Um vinho Biológico, desde a produção das uvas, ao processo de vinificação. O resultado é um vinho fresco e complexo.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas, depois de desengaçadas, são esmagadas e prensadas. A fermentação ocorre após decantação, sem contacto com as películas das uvas. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto. Por se tratar de um vinho biológico, a paragem da fermentação é obtida através da adição de aguardente de origem vinica biológica. Elaborado a partir de uma seleção de vinhos de qualidade superior, de diferentes anos, cuja prova indica um estágio em madeira igual ou superior a 6 anos.

## EM PROVA

Cor amarela-dourada. Aroma intenso, com notas cítricas combinadas com toques de mel, frutos secos (amêndoa e noz) e especiarias. Na boca surge complexo e opulento, como resultado da passagem por madeira. Apresenta acidez bem integrada, com a doçura do mel a reaparecer, terminando persistente e equilibrado.

## À MESA

Pode ser apreciado sozinho, ou a acompanhar sobremesas variadas, especialmente à base de frutos secos e doces de ovos. Combina ainda com gelados de nata e baunilha. Deve ser servido entre 12°C e 14°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA  
Reserva Branco

DENOMINAÇÃO  
DOP Porto

CASTAS  
Elaborado com castas tradicionais brancas da Região Demarcada do Douro, provenientes de uma vinha em modo de produção biológica, localizada a uma altitude média de 600m, no vale do Rio Pinhão.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA  
Manual

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 19% vol.  
Açúcares Totais: 102 g/l  
Acidez Total: 3,9 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,46

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

DOCUMENTO REVISTO  
2025



 @dalvawines

 @dalvawines