

PORTO

Dalva White

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

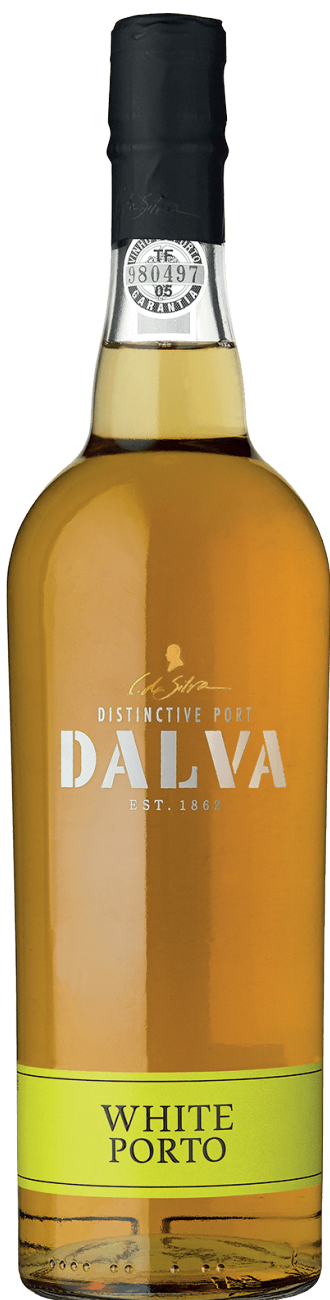
As uvas, depois de desengaçadas, são esmagadas e prensadas. A fermentação ocorre após decantação, sem contacto com as películas das uvas. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Obtido por lotação de diferentes vinhos, revela um perfil jovem, fresco, floral e delicado.

EM PROVA

De cor ténue amarela, este Porto jovem apresenta nariz perfumado, dominado por aromas frescos e florais. Delicado na prova, surgem traços de fruta na boca, que se prolongam, proporcionado um final frutado e macio.

À MESA

Um vinho versátil que como pode ser servido como aperitivo, a acompanhar sobremesas variadas, nomeadamente fruta fresca. Deve ser servido entre 10°C e 12°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA

Branco

DENOMINAÇÃO

DOP Porto

CASTAS

Produzido a partir de castas tradicionais brancas da Região Demarcada do Douro, tais Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

VINDIMA

Manual

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 19% vol.

Açúcares Totais: 103 g/l

Acidez Total: 3,9 g/l (ác. Tartárico)

pH: 3,53

CONSERVAÇÃO

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

DOCUMENTO REVISTO

2023



@dalvawines



@dalvawines