

PORTO

Dalva Vintage 2024

ANO VITÍCOLA

Ano vitícola quente e normal em termos de precipitação, contudo irregular. Ao Inverno quente e chuvoso, seguiu-se uma Primavera igualmente quente. O ciclo vegetativo foi longo, com a componente hídrica no solo a permitir o normal crescimento e desenvolvimento da videira. O Verão tipicamente quente e seco, com o período de vindima marcado por uma redução das temperaturas em setembro e registos de precipitação em outubro. Um ano com produção acima da média, com uvas em bom estado fitossanitário e elevado potencial qualitativo.

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

Cor rubi profunda e intensa, com reflexos violáceos que evidenciam a sua juventude. O aroma é expressivo e concentrado, marcado por aromas de fruta madura e notas florais. Na boca, tem uma estrutura bem definida e potente, revelando grande volume e equilíbrio, sustentada por taninos firmes e bem integrados. Final longo e persistente, marcado pela harmonia entre a fruta e a estrutura tânica.

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
2024

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: 93 g/l
Acidez Total: 4,8 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,72

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

DOCUMENTO REVISTO
junho 2026



@dalvawines



@dalvawines