DISTINCTIVE WINES
DALVA
EST. 1862

COLHEITA WHITE
2007

FILOSOFÍA
Oporto blanco de una cosecha única y especial. es
es un vino único, conservado en barricas de madera hasta que se que se solicite su venta.

DENOMINACIÓN
DOC Porto

CATEGORÍA
Colheita White

ENÓLOGO
José Manuel Sousa Soares

AÑADA
2007 fue un año con un invierno y una primavera especialmente lluviosos. Entre mayo y agosto, las temperaturas estuvieron por debajo de la media, pero la sequedad y el calor de septiembre permitieron que las uvas maduraran de forma más uniforme.

VITICULTURA
Producido a partir de viñedos viejos cerca de Régua, en su mayoría mezclas de variedades.

VINIFICACIÓN
El proceso consiste en una cuidadosa selección de las uvas una vez que entran en la bodega, fermentando con un contacto parcial con los hollejos. La fermentación se detiene con la adición de brandy, seguida de un proceso de envejecimiento en barricas de roble, durante un periodo mínimo de 7 años.

CATA
Oporto blanco que muestra un carácter particular, similar a un Tawny. Es sorprendentemente rico y lleno de matices de caramelo. Su brillo y frescura superan ampliamente el rendimiento esperado para un Oporto tan joven.

ARMONÍA
Este vino se sirve tradicionalmente fresco, acompañado de platos como marisco o incluso foi gras. Una vez abierto, este vino debe consumirse en 3 o 4 semanas como máximo.

GUARDA
La botella debe guardarse en posición vertical, protegida de la luz directa y la humedad excesiva, y a una temperatura constante de 16 a 18ºC.

ANÁLISIS
Alcohol: 19,8 % vol.
Acidez total: 3,94 g/l
Azúcar Residual 118 g/l
pH: 3,94