

# Porto Dalva





## PORTO DALVA TAWNY RESERVA

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Porto.

### Uvas

Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

### Tempo de Barril

Este Tawny Reserve tem origem em lotes de diferentes vinhos envelhecidos em casco por períodos de tempo variáveis, sendo o resultado um perfil final de 7 anos em prova.

### Teor Alcoólico

19 %.

### Notas de prova

Cor ambar com reflexos vermelhos. No nariz destacam-se os aromas a fruta vermelha e frutos secos, como figo. Complexo e muito fresco, apresenta um bom volume de boca. As notas a compota de fruta permanecem e prolongam-se após a prova.

### Harmonização

Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas e gelados de caramelo, baunilha ou amêndoa.

## PORTO DALVA RUBY RESERVA

### Enologia

José Manuel Sousa Soares.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Porto.

### Uvas

Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

### Tempo de barril

Processo baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto por adição de aguardente vínica e a lotação de vinhos. Este Ruby Reserve resulta de um blend de vinhos jovens, protegidos de oxidação, de forma a privilegiar perli de cor carregada, rico e exuberante.

### Teor Alcoólico

19 %.

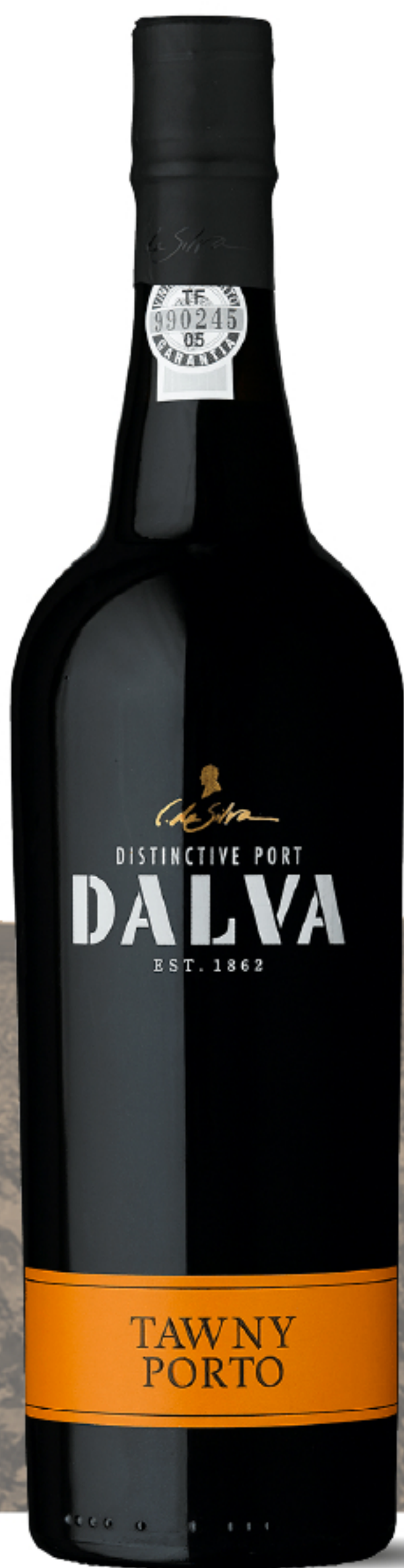
### Notas de prova

De cor vermelha intensa, com aroma marcado a frutos vermelhos, com notas de ameixa. Redondo e equilibrado, apresenta um bom volume de boca, com a fruta a sobressair no final.

### Harmonização

Acompanha na perfeição uma grande variedade de queijos. Combina muito bem com sobremesas de chocolate.





## PORTO DALVA TAWNY

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Porto.

**Uvas**  
Uvas colhidas de vinhas da Região Demarcada do Douro de castas tradicionais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

**Tempo de Barril**  
Este Tawny tem origem em lotes de diferentes vinhos envelhecidos em casco por períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 3 anos.

**Teor Alcoólico**  
19 %.

**Notas de prova**  
Bonita cor com leves nuances avermelhadas. No aroma revela suaves balsâmicos, misturando frutos jovens e secos. Muito equilibrado na boca, com nal que lembra bombons de ginja.

**Harmonização**  
Ótimo para consumir a solo ou com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha.



## PORTO DALVA WHITE

**Enologia**  
José Manuel Sousa Soares.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Porto.

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

**Tempo de Barril**  
Processo baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto por adição de aguardente vínica e a lotação de vinhos. Este White tem origem em lotes de diferentes vinhos envelhecidos por períodos de tempo variáveis.

**Teor Alcoólico**  
19 %.

**Notas de prova**  
Cor amarela leve e aroma frutado intenso, rico e delicado. Identicáveis algumas notas de citrinos e baunilha. Na prova é elegante, sedoso, revelando alguma complexidade e um nal fresco.

**Harmonização**  
Ótimo para consumir a solo ou com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha.