

DOURO

Dalva Biológico Branco 2025

ANO VITÍCOLA

Tratou-se de um ano seco e particularmente quente, caracterizado por temperaturas superiores aos valores médios e por níveis de precipitação abaixo do padrão habitual. Ao inverno quente e seco, com chuvas maioritariamente nos meses de janeiro e março, seguiu-se uma primavera igualmente quente, com chuva irregular. A seca e as temperaturas elevadas, marcaram o período entre junho e agosto. A vindima decorreu sob condições favoráveis, frescas e estáveis. Um ano com produção inferior à média, mas com elevado potencial para a elaboração de vinhos de grande qualidade.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas foram cuidadosamente selecionadas à entrada da adega, de forma a garantir a qualidade e consequentemente uma baixa utilização de sulfuroso. Após desengace total, prensagem, decantação criteriosa a frio, a fermentação ocorreu a baixas temperaturas, de forma a potenciar os aromas fermentativos mais frescos.

EM PROVA

Apresenta um perfil aromático expressivo e exótico, onde sobressaem notas de frutos tropicais, como lúchia, com nuances cítricas que lhe conferem frescura. Na boca revela-se amplo e estruturado, com excelente equilíbrio entre volume e acidez, proporcionando prova harmoniosa, com final persistente e fresco.

À MESA

Acompanha queijos, refeições leves, pratos variados de peixe ou carne branca. Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2025

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Viosinho, Gouveio.

VITICULTURA
Produzido exclusivamente a partir de uma única vinha certificada em Modo de Produção Biológico, a uma altitude média de 600 m, no vale do Rio Pinhão.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 13% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 5,6 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,32

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

DOCUMENTO REVISTO
2026



@dalvawines



@dalvawines