

DOURO

Dalva Colheita Branco 2023

ANO VITÍCOLA

Considerado um ano atípico, devido sobretudo ao inverno chuvoso e quente, assim como à primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, e por isso ao longo de todo o ciclo a componente hídrica no solo nunca se revelou um factor limitante, possibilitando crescimentos favoráveis. Apesar do atraso registado no abrolhamento um pouco por toda a região, as vindimas tiveram início mais cedo, durante aquele que foi classificado como um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixa, até para o mildio, que apenas teve incidências pontuais. Um ano de produção equilibrada, de bons níveis de acidez e qualidade.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas à entrada da adegas e a vinificação ocorreu a baixas temperaturas (16º) de forma a potenciar os aromas fermentativos mais frescos e florais.

EM PROVA

Leve na cor, revela perfil aromático dominado por notas citrinas envolventes, com nuances florais delicadas. Na boca surge extremamente equilibrado e redondo, com acidez expressiva e final refrescante.

À MESA

Um vinho leve e aromático, ideal como aperitivo, com entradas ou pratos leves de carne e peixe. Servir fresco entre os 10ºC e 12ºC.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2023

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Viosinho, Malvasia Fina, Códexa.

VITICULTURA
Produzido a partir de castas brancas das encostas dos rios Corgo e Tinhela.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 13% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 5,8 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,43

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

DOCUMENTO REVISTO
2024



 @dalvawines

 @dalvawines