

DOURO

Dalva Colheita Branco 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

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

EM PROVA

Apresenta tonalidade leve e um perfil aromático cativante, onde sobressaem notas cítricas envolventes e flor de laranjeira. Revela-se fresco e equilibrado em prova, com acidez bem integrada e um final persistente e harmonioso.

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
2024

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Viosinho, Malvasia Fina, Códaga.

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

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 12,5% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 5,18 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,39

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

DOCUMENTO REVISTO
2025



@dalvawines



@dalvawines