

DOURO

Dalva Colheita Tinto 2021

ANO VITÍCOLA

Considerado um ano normal, seco, de boa produtividade no Douro. A precipitação registada durante o inverno, assim como em Abril e Junho, compensaram os meses muitos secos de Março e Maio, possibilitando o desenvolvimento normal da videira, sem ter a água como factor limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade, levemente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

À entrada da adega as uvas foram totalmente desengaçadas, maceradas e fermentadas com controlo de temperatura, de forma a evidenciar os aromas primários da fruta e a tornar a prova fresca e prolongada.

EM PROVA

De cor rubi carregada, no nariz revela aroma acentuado a fruta vermelha e preta, madura, com toque floral. Na boca surge elegante, fresco, com taninos firmes, mas integrados de forma harmoniosa. Apresenta final persistente e redondo.

À MESA

Um vinho versátil e elegante, que acompanha na perfeição uma variedade de pratos, especialmente pratos de carne. Servir entre os 16°C e 18°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2021

TIPO
Tinto

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz.

VITICULTURA
Produzido a partir de castas tintas das encostas dos rios Douro (Ervedosa), Pinhão e Varosa.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 13% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,59

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

