

DOURO

Dalva Colheita Tinto 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 fator 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

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

Apresenta cor rubi profunda e revela, no nariz, aromas expressivos de frutos vermelhos e pretos maduros, com nuances florais. Destaca-se pela elegância e frescura em prova, com taninos polidos, bem integrados. O final é persistente e com boa presença em boca.

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
2023

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: 13,5% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 4,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,73

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

DOCUMENTO REVISTO
2025



@dalvawines



@dalvawines