DISTINCTIVE WINES
DALVA
EST. 1862

DOURO

Dalva Colheita Tinto 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

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 16ºC e 18ºC.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2024

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: 5,0 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,64

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

DOCUMENTO REVISTO
2026

@dalvawines
@dalvawines