

DOURO

Dalva Grande Reserva Tinto 2016

ANO VITÍCOLA

Ao inverno quente e chuvoso de 2015, seguiu-se uma primavera fria e com chuva, em 2016, que criou grandes pressões de mildio. O verão chegou quente e seco, com impacto mais severo em parcelas expostas, mas com excelentes resultados em vinhas de maior altitude e castas com maturações mais tardias.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas à entrada da adega e fermentadas em lagares de inox com controlo de temperatura. O vinho estagiou depois em pipas de 500 litros de carvalho francês durante 18 meses.

EM PROVA

De cor rubi intensa, este vinho surge cheio de personalidade, destacando-se as notas a especiarias, nuances discretas a menta, com a fruta a surgir em segundo plano. A prova é equilibrada, com acidez natural, taninos presentes, mas redondos. Elegante, com final persistente.

À MESA

Vinho muito gastronómico que pode ser servido a acompanhar grande variedade de queijos, pratos de carnes vermelhas, assadas ou grelhadas. Deve servir-se entre os 16°C e os 18°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2016

TIPO
Tinto

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Franca.

VITICULTURA
Uvas criteriosamente seleccionadas de vinhas do Vale do rio Tua, dos viticultores com maior tradição e ligação à Dalva.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 14% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 5,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,55

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

