

DOURO

Dalva Metamorfose Branco 2014

Metamorfose significa mudança, transformação no processo de desenvolvimento. Um fenómeno que nos pede tempo e paciência. É a isto que se assiste tanto na borboleta, como no ser humano e também no vinho.

ANO VITÍCOLA

2014 foi um ano de clima instável com bastante chuva, que se fez sentir também na altura da vindima. As temperaturas amenas e as reservas de água no solo permitiram uma maturação equilibrada das uvas e a produção de vinhos frescos e elegantes.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Após desengace, seleção bago-a-bago e decantação, o mosto foi fermentado e estagiado em barricas de 300 litros de carvalho de 2º e 3º ano.

EM PROVA

Este Grande Reserva possui um aroma complexo onde se destacam as notas de maçã, flor de limoeiro, com subtilezas de madeira e mel. Na boca surge encorpado, vibrante, com acidez surpreendente, terminado especiado e muito preciso.

À MESA

Acompanha na perfeição queijos de média intensidade, marisco, peixes gordos ou carnes brancas. Deve ser servido a uma temperatura entre 12°C e 14°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2014

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Mistura de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, onde sobressaem a Malvasia Fina e o Viosinho.

VITICULTURA
Vinhas situadas em zonas abrigadas, a mais de 400 metros de altitude, nos concelhos de Tabuaço e Vila Flor.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 12,5% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 6,2 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,14

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

