

DOURO

Dalva Metamorfose Rosé 2021

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

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 fator limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade, levemente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas foram cuidadosamente selecionadas manualmente à entrada da adega. Após desengace total, prensagem, seguiu-se decantação criteriosa a frio. O mosto foi fermentado e estagiado numa barrica usada de 500 litros de carvalho francês, durante 3 anos e meio, até ao engarrafamento em maio de 2025.

EM PROVA

Cor de casca de cebola, com nuances rosadas. Revela imenso carácter no nariz, através dos aromas de evolução, resultado do estágio em madeira. O perfil mais vegetal e ligeiramente terroso surge de forma discreta. Acidez refrescante, equilibrada por uma delicada textura cremosa, termina de forma coesa, com um final extremamente longo.

À MESA

Ideal para acompanhar pratos de peixe grelhado, ou mesmo atum braseado. Harmoniza igualmente com carnes brancas assadas e legumes assados. A sua acidez e textura cremosa permitem também ligação a queijos de média intensidade.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2021

TIPO
Rosé

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Produzido em exclusivo com a casta Tinta Roriz.

VITICULTURA
Vinha localizada na sub-região do Cima Corgo, a cerca de 300 m de altitude, com condução em cordão.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 11,5% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 6,8 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,12

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

DOCUMENTO REVISTO
2026



@dalvawines



@dalvawines