

DOURO

Dalva Metamorfose Tinto 2017

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

2017 foi um ano muito seco, em que as maturações se desenrolaram com pouca água a suportar. Considerada uma das vindimas mais precoces no Douro, com mostos ricos e concentrados, a mostrar tendência para um grau alcoólico alto. Apesar dos baixos rendimentos na região, decorrentes da seca, os vinhos produzidos neste ano mostraram grande potencial de qualidade.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Após criteriosa seleção, as uvas foram totalmente desengaçadas e vinificadas em lagares, precedidas por uma maceração pré-fermentativa a frio. O vinho foi engarrafado em julho de 2019, estagiando aproximadamente 7 anos em garrafa até ao seu lançamento no mercado.

EM PROVA

Exibe um aspeto rubi aberto. No nariz, sobressaem notas de estágio e envelhecimento, harmoniosamente conjugadas com fruta vermelha. O perfil aromático revela ainda uma componente especiada expressiva, com destaque para pimenta-preta e folhas secas de tabaco. Na boca mostra frescura, taninos presentes e bem integrados. Apresenta-se equilibrado e harmonioso, terminando num final longo, onde regressam as nuances a especiarias.

À MESA

Este vinho harmoniza na perfeição com carnes assadas, pratos de caça e guisados. Acompanha igualmente bem queijos curados.. Deve ser servido a uma temperatura entre 16°C e 18°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2017

TIPO
Tinto

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Castas tintas tradicionais da Região Demarcada do Douro.

VITICULTURA
Uvas criteriosamente selecionadas de uma vinha velha, localizada na margem esquerda do rio Pinhão.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 15,5% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 6,22 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,17

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

DOCUMENTO REVISTO
2026



@dalvawines



@dalvawines