

DOURO

# Dalva Reserva Branco 2023

## ANO VITÍCOLA

Considerado um ano atípico, devido sobretudo ao inverno chuvoso e quente, assim como à primavera igualmente quente, no entanto, seca. Um ano normal no que diz respeito à precipitação, e por isso ao longo de todo o ciclo a componente hídrica no solo nunca se revelou um factor limitante, possibilitando crescimentos favoráveis. Apesar do atraso registado no abrolhamento um pouco por toda a região, as vindimas tiveram início mais cedo, durante aquele que foi classificado como um Verão normal e quente. O impacto das doenças na qualidade da produção foi baixa, até para o míldio, que apenas teve incidências pontuais. Um ano de produção equilibrada, de bons níveis de acidez e qualidade.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

Fermentação e estágio de dez meses em barricas de 300 litros de carvalho húngaro e francês, a baixas temperaturas.

## EM PROVA

Amarelo palha na cor, revela aroma floral e cítrico, com nuances de pera e marmelo. Em prova, surge complexo e equilibrado, com notas de barrica muito bem integradas. Fresco e macio, com um final muito redondo e prolongado.

## À MESA

Acompanha na perfeição queijos de média intensidade, frutos do mar, peixes gordos ou carnes brancas. Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2023

TIPO  
Branco

DENOMINAÇÃO  
DOC Douro

CASTAS  
Viosinho, Malvasia Fina, Códega, Rabigato.

VITICULTURA  
Produzido a partir de vinhas velhas cuidadosamente seleccionadas, das encostas dos rios Corgo e Tinhela.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA  
Manual

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 13,5 % vol.  
Açúcares Totais: 1 g/l  
Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,46

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

DOCUMENTO REVISTO  
2024



 @dalvawines

 @dalvawines