

DOURO

# Dalva Reserva Tinto 2021

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

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

À entrada da adega as uvas foram totalmente desengaçadas, maceradas e fermentadas com controlo de temperatura. Estagiou durante 12 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês.

## EM PROVA

Cor rubi opaca. Aroma intenso a frutos vermelhos, destacando-se a ameixa vermelha madura, complementado por toque especiado a pimenta e baunilha. No paladar sobressaem os taninos vincados, com notas do bosque frescas, equilibradas estrutura e volume de boca, proporcionando um final longo.

## À MESA

Acompanha especialmente queijos condimentados, carne vermelha e cozinha mediterrânica em geral. Deve ser servido a uma temperatura entre 16°C e 18°C.



## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2021

TIPO  
Tinto

DENOMINAÇÃO  
DOC Douro

CASTAS  
Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional.

VITICULTURA  
Uvas provenientes das encostas dos Rios Douro (região de Ervedosa), Pinhão e Varosa.

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA  
Manual

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 13,5% vol.  
Açúcares Totais: 0,6 g/l  
Acidez Total: 5,1 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,54

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

DOCUMENTO REVISTO  
2023

