

DOURO

# Dalva Reserva Tinto 2022

## ANO VITÍCOLA

Ano vitícola quente e seco. De destacar a reduzida precipitação, ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, e as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto.

As condições climáticas condicionaram o desenvolvimento das doenças (míldio e oídio), reflectindo-se numa boa qualidade fitossanitária. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade, mas com pouco impacto na quantidade. Resultaram mostos com teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.

## VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

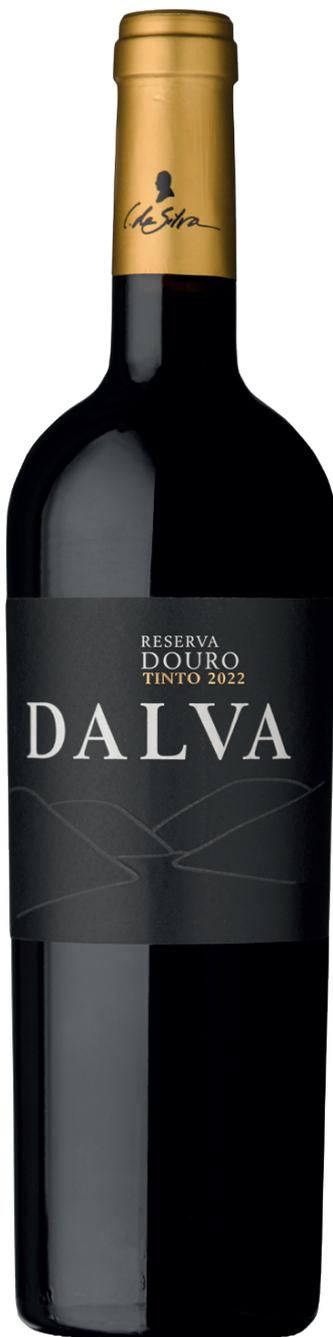
À entrada da adega as uvas foram totalmente desengaçadas, maceradas e fermentadas com controlo de temperatura. Estagiou durante 12 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês.

## EM PROVA

Cor vermelha rubi intensa. No nariz evidente persistência aromática a frutos vermelhos, muito bem integrados com toque a especiarias. Em prova revela estrutura, taninos marcados, com acidez equilibrada. Final longo, com notas especiadas a ressurgirem.

## 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  
2022

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% vol.  
Açúcares Totais: <0,6 g/l  
Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,67

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

DOCUMENTO REVISTO  
2024

