

DOURO

Dalva Reserva Tinto 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 mildio, que apenas teve incidências pontuais. Um ano de produção equilibrada, de bons níveis de acidez e 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 rubi carregada. Nariz fresco, predominando aromas a frutos vermelhos, complementado por nuances especiadas a pimenta e baunilha. Na boca sobressaem os taninos redondos, estrutura e acidez equilibradas, terminando de forma sedosa, mas persistente.

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
2023

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: 5,0 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,72

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

DOCUMENTO REVISTO
2025

