DISTINCTIVE WINES
DALVA
EST. 1862

DOURO

Dalva Reserva Tinto 2024



ANO VITÍCOLA

Ano vitícola quente e normal em termos de precipitação, contudo irregular. Ao Inverno quente e chuvoso, seguiu-se uma Primavera igualmente quente. O ciclo vegetativo foi longo, com a componente hídrica no solo a permitir o normal crescimento e desenvolvimento da videira. O Verão tipicamente quente e seco, com o período de vindima marcado por uma redução das temperaturas em setembro e registos de precipitação em outubro. Um ano com produção acima da média, com uvas em bom estado fitossanitário e elevado potencial qualitativo.

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

Apresenta uma cor rubi viva e intensa. No nariz, revela aromas expressivos de frutos vermelhos e notas de especiarias. Na boca, destaca-se pelos taninos redondos e macios, que lhe conferem uma estrutura elegante e equilibrada. O final revela-se suave e prolongado.

À MESA

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2024

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: 3,64

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

DOCUMENTO REVISTO
2026

@dalvawines
@dalvawines

GRANVINHOS, LDA. | VILA NOVA DE GAIA | PORTUGAL | T. +351 223 746 490 | GERAL@GRANVINHOS.PT | WWW.DALVAWINES.PT