

DOURO

Dalva Rosé 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

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas à entrada da adega e a vinificação ocorreu a baixas temperaturas (16º) de forma a potenciar os aromas fermentativos frescos e frutados.

EM PROVA

De cor salmão suave e brilhante, este Rosé revela um aroma fresco e delicado a frutos vermelhos, com destaque para as notas a morango envoltas em nuances cítricas de lima, que se prolongam no paladar. Equilibrado, com boa acidez, proporcionando um final refrescante e leve.

À MESA

Um vinho leve e aromático, ideal como aperitivo, com entradas ou pratos leves de carne e peixe. Servir fresco entre os 10ºC e 12ºC.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2022

TIPO
Rosé

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Amarela.

VITICULTURA
Produzido a partir de uvas provenientes das encostas dos rios Douro (Ervedosa), Pinhão e Varosa.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 13% vol.
Açúcares Totais: <0,6 g/l
Acidez Total: 4,8 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,44

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

