

DOURO

# Dalva Rosé 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 fator 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 míldio, que apenas teve incidências pontuais. Um ano de produção equilibrada, de bons níveis de acidez e 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

Tonalidade salmão pálida. Apresenta aroma frutado delicado, sobressaindo notas a bagas silvestres, com apontamentos cítricos frescos. Na boca revela acidez viva, terminado de forma equilibrada e suave.

## À MESA

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

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO  
2023

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: 12 % vol.  
Açúcares Totais: 1 g/l  
Acidez Total: 5,7 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,36

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

DOCUMENTO REVISTO  
2024

