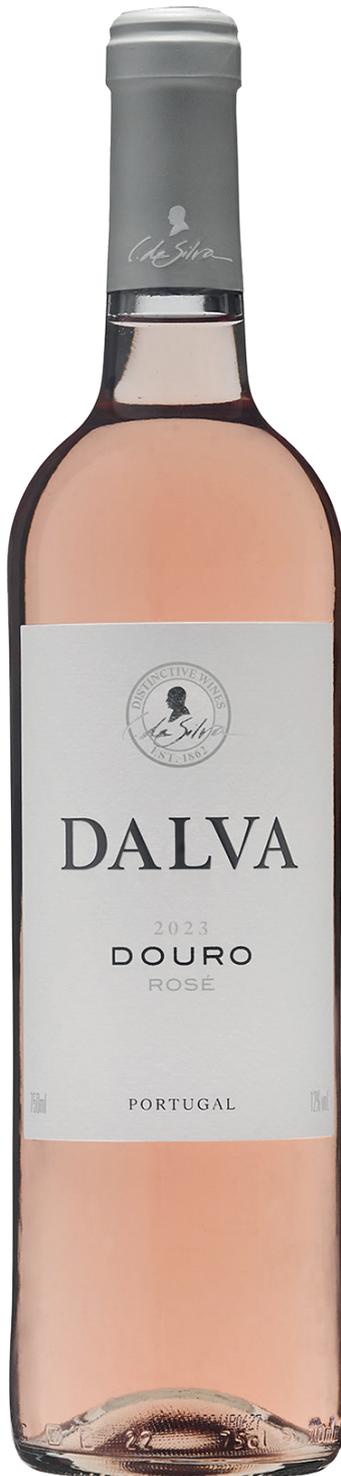


DOURO

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



 @dalvawines

 @dalvawines