

DOURO

Dalva Espumante Bruto Branco 2021

ANO VITÍCOLA

Considerado um ano normal, seco, de boa produtividade no Douro. A precipitação registada durante o inverno, assim como em Abril e Junho, compensaram os meses muitos secos de Março e Maio, possibilitando o desenvolvimento normal da videira, sem ter a água como factor limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade, levemente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

À chegada da adega, as uvas são seleccionadas, refrigeradas, desengaçadas e depois prensadas em ambiente inertizado. O mosto posteriormente é decantado a frio e fermentado a 16°C. A segunda fermentação teve lugar em cuba também a 16°C.

EM PROVA

Aparência cristalina, de tonalidade amarelo-limão pálido. Bolha fina, persistente e mousse delicada. Com notas aromáticas frutadas, predominado os aromas cítricos, este espumante surge com acidez vibrante e elegante presença de boca.

À MESA

Um vinho versátil e fresco para servir como aperitivo, ou a acompanhar pratos leves de carnes brancas, peixes e mariscos. Servir fresco entre os 10°C e 12°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2021

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
IGP Duriense

CASTAS
60% Viosinho, 20% Malvasia Fina e 20% de outras castas como Gouveio, Rabigato e Códega.

VITICULTURA
Uvas cuidadosamente seleccionadas de vinhas do planalto de Alijó e Murça.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 12% vol.
Açúcares Totais: 8,6 g/l
Acidez Total: 5,9 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,08

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

