

DOURO

# Dalva Espumante Bruto Branco 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 factor 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 mildio, que apenas teve incidências pontuais. Um ano de produção equilibrada, de bons níveis de acidez e qualidade.

## 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

De tonalidade amarela ténue e aspecto cristalino, este espumante apresenta bolha fina, contante e mousse expressiva. No nariz revela aroma delicado a citrinos com nuances de marmelo. Na boca surge macio, com boa acidez e grande aptidão gastronómica.

## 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  
2023

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: 12,5% vol.  
Açúcares Totais: 8,6 g/l  
Acidez Total: 6,7 g/l (ác. Tartárico)  
pH: 3,09

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

DOCUMENTO REVISTO  
2024



 @dalvawines

 @dalvawines