

DOURO

Dalva Espumante Bruto Branco 2024

ANO VITÍCOLA

Ano vitícola quente e normal em termos de precipitação, contudo irregular. Ao Inverno quente e chuvoso, seguiu-se uma Primavera igualmente quente. O ciclo vegetativo foi longo, com a componente hídrica no solo a permitir o normal crescimento e desenvolvimento da videira. O Verão tipicamente quente e seco, com o período de vindima marcado por uma redução das temperaturas em setembro e registos de precipitação em outubro. Um ano com produção acima da média, com uvas em bom estado fitossanitário e elevado potencial qualitativo.

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-pálido. Bolha fina e contínua, com mousse cremosa e delicada. Grande riqueza aromática, predominando as notas cítricas, com nuances de flores brancas. Em prova revela acidez fresca, com apontamentos de fruta a ressurgirem no final.

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
2024

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 g/l
Acidez Total: 5,7 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,25

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

DOCUMENTO REVISTO
2025

