

DOURO

Dalva Espumante Bruto Rosé 2022

ANO VITÍCOLA

Ano vitícola quente e seco. De destacar a reduzida precipitação, ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, e as altas temperaturas registadas, em Maio, Julho e Agosto. As condições climáticas condicionaram o desenvolvimento das doenças (míldio e oídio), reflectindo-se numa boa qualidade fitossanitária. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de Setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade, mas com pouco impacto na quantidade. Resultaram mostos com teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

À chegada da adega, as uvas foram seleccionadas, desengaçadas e, posteriormente, delicadamente prensadas em ambiente inertizado. O mosto sofreu decantação a frio e fermentação a baixas temperaturas. A segunda fermentação teve lugar em cuba a 16°C (método Charmat).

EM PROVA

Aparência cor rosada pastel, muito ténue. No nariz revela aroma floral fresco e intenso, com notas vegetais discretas. Elegante na boca, termina cheio de carácter e vivacidade.

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
2022

TIPO
Rosé

DENOMINAÇÃO
IGP Duriense

CASTAS
Tinta Barroca, Tinta Amarela.

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

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 11,5% vol.
Açúcares Totais: 10,9 g/l
Acidez Total: 6,12 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,19

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

