

DOURO

Dalva Espumante Bruto 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 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 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

Apresenta tonalidade rosa-pálido, bolha fina e mousse delicada. Revela no aroma notas a frutos vermelhos, surgindo em segundo plano aromas florais e vegetais frescos. Na boca surge com acidez vibrante e com boa 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
2023

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: 12 % vol.
Açúcares Totais: 4,7 g/l
Acidez Total: 6,0 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,06

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

DOCUMENTO REVISTO
2024



 @dalvawines

 @dalvawines