

PORTO

Dalva Rosé

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas tintas, criteriosamente selecionadas com menor concentração de cor, depois de desengaçadas, são esmagadas e prensadas. A fermentação ocorre após decantação, sem contacto com as películas das uvas. O processo fermentativo é interrompido no momento ideal, de acordo com o método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente de origem vínica. Obtido por lotação de diferentes vinhos, apresenta cor rosada, perfil fresco, frutado e elegante.

EM PROVA

Nariz exuberante, dominado pela presença de aromas a morango, framboesa e melancia. Um Porto de textura suave, muito descontraído e fresco em prova, com a fruta a reaparecer, proporcionado um final equilibrado.

À MESA

Um vinho versátil que como pode ser servido como aperitivo, a acompanhar sobremesas variadas, nomeadamente fruta fresca. Deve ser servido entre 8°C e 10°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA
Rosé

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS
Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares


VINDIMA
Manual


DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 19% vol.
Açúcares Totais: 105 g/l
Acidez Total: 4,0 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,53

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines