

DOURO

Dalva Biológico Branco 2021

ANO VITÍCOLA

Considerado um ano normal, seco, de boa produtividade no Douro. A precipitação registada durante o inverno, assim como em Abril e Junho, compensaram os meses muitos secos de Março e Maio, possibilitando o desenvolvimento normal da videira, sem ter a água como factor limitante. A vindima longa e fresca, originou mostos igualmente frescos, de boa qualidade, levemente menos alcoólicos.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas foram cuidadosamente seleccionadas à entrada da adega, de forma a garantir a qualidade e consequentemente uma utilização baixa de sulfuroso adicionado. Após desengace total, prensagem, decantação criteriosa a frio, a fermentação ocorreu a baixas temperaturas, de forma a potenciar os aromas fermentativos mais frescos. Parte do lote estagiou quatro meses em barricas de carvalho francês.

EM PROVA

Aroma expressivo a citrinos, exibindo nuances de pêssago e flores brancas, numa combinação fresca e elegante. Na boca, apresenta boa estrutura a envolver a acidez viva, terminando persistente e equilibrado.

À MESA

Acompanha queijos, refeições leves, pratos variados de peixe ou carne branca. Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2021

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Viosinho, Gouveio.

VITICULTURA
Produzido exclusivamente a partir de uma única vinha certificada em Modo de Produção Biológico, a uma altitude média de 600 m, no vale do Rio Pinhão.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 12,5% vol.
Açúcares Totais: 0,7 g/l
Acidez Total: 6,3 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,09

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



@dalvawines



@dalvawines