

DOURO

Dalva Moscatel Colheita 2009

ANO VITÍCOLA

2009 foi um ano seco, fornecendo pouca reserva de água às plantas. Ano de temperaturas moderadas, exceto as elevadas amplitudes térmicas sentidas em Maio e Junho. A floração teve início mais cedo do que o habitual no Douro, e as temperaturas uniformes permitiram uma lenta maturação até ao momento da vindima.

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

A fermentação ocorreu a baixas temperaturas em cubas de inox, sendo interrompida pela adição de aguardente de origem vinica. Vinho proveniente de um único ano, envelhecido em cascos muito antigos de carvalho. Permanece em madeira até ao momento de engarrafamento.

EM PROVA

Muito intenso, de grande complexidade devido ao seu envelhecimento. Dourado, com notas de alfazema, compota de fruta e casca de laranja. Elegante na boca, com final persistente a citrinos, mentol e toque de especiarias.

À MESA

Um vinho fresco e aromático, ideal como aperitivo, com entradas ou a acompanhar sobremesas de fruta ou gelados. Deve ser consumido entre 8°C e 10°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2009

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
DOP Moscatel

CASTAS
Moscatel Galego Branco

VITICULTURA
Uvas provenientes de vinhas situadas a cerca de 500 metros de altitude no planalto de Alijó.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 17% vol.
Açúcares Totais: 120 g/l
Acidez Total: 5,48 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,54

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



 @dalvawines

 @dalvawines