

DOURO

Dalva Reserva Branco 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

Fermentação e estágio de dez meses em barricas de 300 litros de carvalho húngaro e francês, a baixas temperaturas.

EM PROVA

De cor amarela ténue brilhante, possui notas de fruta fresca de caroço e flores brancas. Na boca apresenta-se mineral, com boa estrutura e persistência. Um vinho intenso e gastronómico.

À MESA

Acompanha na perfeição queijos de média intensidade, frutos do mar, peixes gordos ou carnes brancas. Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

ANO
2022

TIPO
Branco

DENOMINAÇÃO
DOC Douro

CASTAS
Viosinho, Malvasia Fina, Códega, Rabigato.

VITICULTURA
Produzido a partir de vinhas velhas cuidadosamente seleccionadas, das encostas dos rios Corgo e Tinhela.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 13% vol.
Açúcares Totais: 0,9 g/l
Acidez Total: 5,0 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,36

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

DOCUMENTO REVISTO
2023

