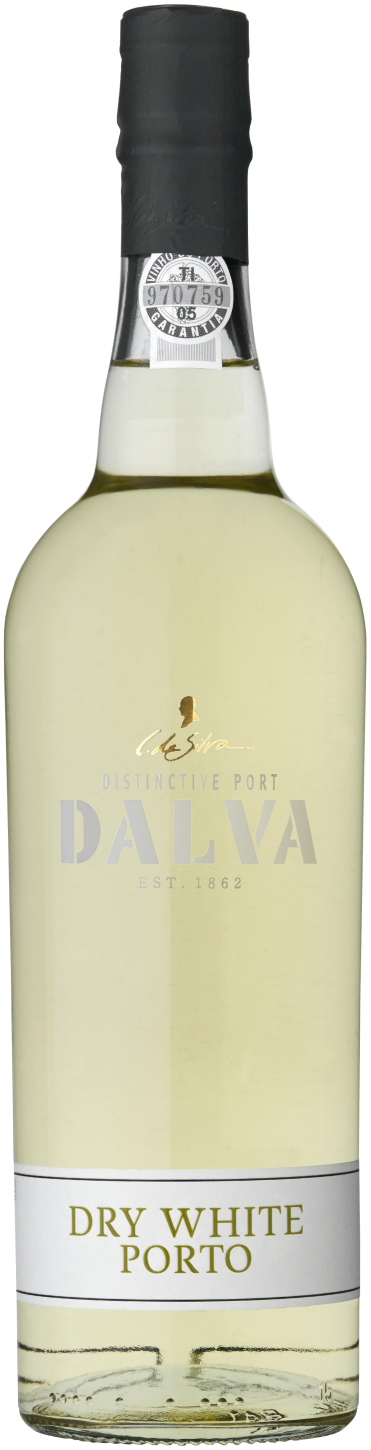
DISTINCTIVE WINES
DALVA
EST. 1862

PORTO DRY WHITE



FILOSOFIA	Vinho do Porto frescos e jovem, destinado a ser consumido ainda novo, entre um a dois anos após engarrafamento.
DENOMINAÇÃO	DOC Porto
CATEGORIA	Porto Jovem
ENOLOGIA	José Manuel Sousa Soares
VITICULTURA	Uvas colhidas de vinhas da Região Demarcada do Douro de castas tradicionais como Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.
VINIFICAÇÃO	Processo baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto por adição de aguardente vínica e a lotação de vinho. O Porto Dalva Dry White tem origem em lotes de diferentes vinhos envelhecidos em casco por períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 3 anos.
EM PROVA	Um conjunto aromático rico, cremoso e suave. Notas de amêndoa amarga, nozes e alguma baunilha. Boca fina, com alguma gordura, sedoso, elegante, com uma boa dose de complexidade, termina longo com uma secura bem integrada e suave ardor.
À MESA	Tradicionalmente este vinho é servido fresco como aperitivo ou em "long drink", com água tónica limão e gelo. Acompanha muito bem vol-au-vents de mariscos, quiches de queijo, gelado e fruta. Uma vez aberto, consumir num prazo de 3-4 semanas.
NA GARRAFEIRA	Manter a garrafa em pé, protegida de luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante (16º C-18º C). Prazo de consumo recomendado (garrafa fechada) é de 12 meses.
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 19 % vol. Açúcares redutores: ± 50 g/L

DALVA PORTO

C. DA SILVA VINHOS, S.A. | VILA NOVA DE GAIA | PORTUGAL | T. +351 223 746 040. | GERAL@CDASILVA.PT | WWW.CDASILVA.PT