DOP DOURO DALVA COLHEITA 2013 BRANCO

Produtor | C. DA SILVA (VINHOS) SA

Região| Douro

Denominação | DOP Douro

Cor| Branco

Colheita | 2013

Vinificação

Produzido com diversas castas brancas tradicionais da Região Duriense em vinhas velhas, a vinificação ocorreu a baixas temperaturas (16º) de forma a potenciar os aromas fermentativos de maracujá e manga.

Estágio

Estes tipos de vinhos são estagiados meia dúzia de meses em inox e posteriormente engarrafados.
Foi engarrafado em Junho de 2014.

Nota de prova

O DOP Douro DALVA COLHEITA 2013 Branco é um vinho fresco e intenso, onde as notas de frutos tropicais se sobrepõem num conjunto harmonioso, com bom volume de boca e um final cítrico e macio.

Consumo

É um vinho leve, fresco e aromático, ideal como aperitivo ou a acompanhar entradas ligeiras, cremes de legumes ou qualquer prato de peixe.

Deve ser consumido entre 10 a 12ºC.

Enólogo | José Manuel Sousa Soares

C.DA SILVA (VINHOS) SA
Rua Felizardo Lima, 247
Apartado 1530 EC Devesas
4401-901 VILA NOVA DE GAIA
PORTUGAL

T. +351 223 746 040
F. +351 223 746 049

gran.cruz.geral@grancruz.pt
www.cdasilva.pt