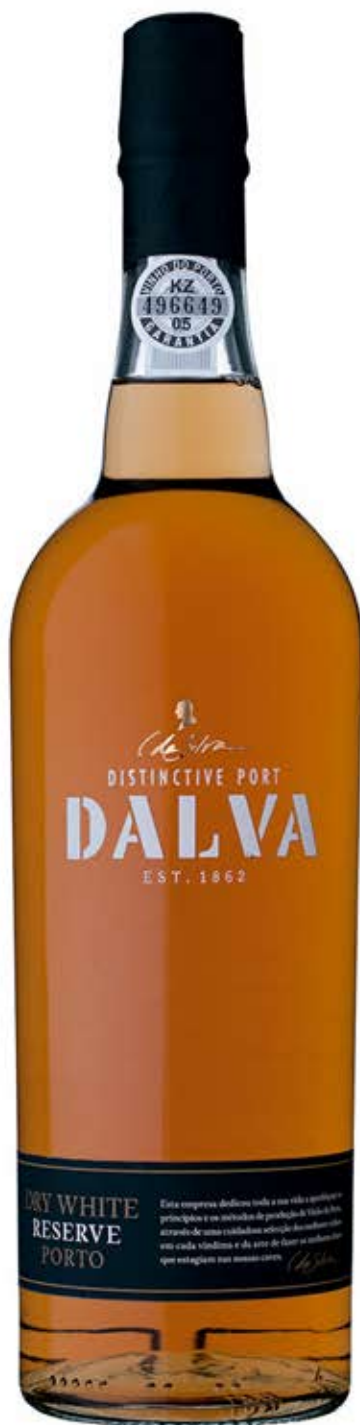




DRY WHITE 10 YEARS OLD

FILOSOFIA	Vinho do Porto frescos e jovem, destinado a ser consumido ainda novo, entre um a dois anos após engarrafamento. DOC Porto
DENOMINAÇÃO	
CATEGORIA	Porto Branco - Idade
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	Baseada no método de vinificação tradicional de Vinho do Porto, em que a fermentação, neste caso em “bica aberta”, é interrompida por adição de aguardente. Este vinho é feito por loteamento de diferentes colheitas, envelhecidas em barricas de carvalho antigas por períodos de tempo variáveis. O lote final corresponde ao perfil de um vinho de 10 Anos.
EM PROVA	Vinho de grande complexidade e harmonia, com 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 tônica 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 (16° C a 18° C). Prazo de consumo recomendado (garrafa fechada) é de 12 meses.
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 20 % vol. Açúcares redutores: ± 50 g/L



DRY WHITE RESERVE

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 Branco

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 de cerca de 7 anos.

EM PROVA

Vinho de grande complexidade e harmonia, com 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 tônica 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 (16° C a 18° C). Prazo de consumo recomendado (garrafa fechada) é de 12 meses.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 19 % vol.
Açúcares redutores: ± 50 g/L



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 tônica 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 (16° C-18° C). Prazo de consumo recomendado (garrafa fechada) é de 12 meses.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 19 % vol.
Açúcares redutores: ± 50 g/L



Dalva White

Informação Técnica

- Álcool: 19% vol (19°C)
- Açúcar: 105 g/l
- Acidez: 3.6 g/l ácido tartárico
- Caixa com 6 garrafas 750ml
- Peso: 7.9 Kgs
- Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm

Em prova:

Tem cor amarelo escuro e aroma a frutos em calda, maçã cozida, flores secas. Muito untuoso e encorpado na boca, com a doçura do fruto acompanhando uma prova suave e envolvente.

Na Garrafeira:

Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa.

À mesa:

Servir fresco, entre os 6 e os 7°C, em copo apropriado. Pode acompanhar sobremesas de caramelo ou baunilha ou ser servido a solo, simples, em long drink, ou como base de cocktails.



PORTO ROSÉ

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 e castas tintas tradicionais da Região Demarcada do Douro, como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.
VINIFICAÇÃO	Processo baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica e a lotação de vinhos. O reduzido tempo de contacto do mosto com as películas das uvas, confere-lhe a sua cor rosada.
EM PROVA	Porto fresco e jovem, que apresenta uma cor rosa intensa. Com aromas marcados de groselha e morango, é um vinho envolvente, muito fácil de apreciar.
À MESA	Este é um vinho especialmente concebido para aperitivo. Deve ser servido bem fresco, entre 8°C e 10°C, com uma rodela de laranja muito fina e uma folha de menta.
NA GARRAFEIRA	A garrafa deve ser armazenada de pé, protegida de luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante (16° C a 18° C). O prazo de consumo recomendado (com garrafa fechada) é de 12 meses.
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 19 % vol. Açúcares reductores: ± 100 g/L

PORTO RUBY



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 Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

VINIFICAÇÃO

Processo baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica e a lotação de vinhos. Os Portos Ruby são elaborados a partir de uvas de castas tintas, com o cuidado de reduzir ao máximo a oxidação e assim manter a cor e frescura.

EM PROVA

Cor vermelho brilhante, aromas a frutos vermelhos, na boca revela-se cheio e equilibrado. É rico e redondo, com paladar marcado por ameixas e frutos vermelhos.

À MESA

Tradicionalmente é servido com queijos fortes e cremosos. Combina muito bem com sobremesas de chocolate.

NA GARRAFEIRA

A garrafa deve ser armazenada de pé, protegida de luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante (16° C a 18° C). O prazo de consumo recomendado (com garrafa fechada) é de 12 meses.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20 % vol.
Açúcares redutores: ± 100 g/L



COLHEITA BRANCO

ANO	2016
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
CASTAS	Donzelinho, Gouveio, Malvasia Fina e Viosinho
ENOLOGIA	José Manuel Sousa Soares
ANO VITÍCOLA	2016 foi um ano tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
VITICULTURA	Produzido a partir de castas brancas das encostas dos rios Corgo e Tinhela, em vinhas velhas.
VINDIMA	Manual
VINIFICAÇÃO	As uvas foram cuidadosamente seleccionadas à entrada da adega e fermentadas em lagares de inox com controlo de temperatura. O vinho estagiou depois em pipas de 500 litros de carvalho francês durante 18 meses.
EM PROVA	É um vinho leve e fresco, onde as notas de frutos tropicais se sobrepõem num conjunto harmonioso, com bom volume de boca e um final cítrico e macio.
À MESA	Servir fresco entre os 10 e 12°C em copo apropriado. É um vinho leve, fresco e aromático, ideal como aperitivo, como entradas ou com qualquer prato de peixe.
DATA DE CONSUMO IDEAL	Entre 2017 e 2020
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 12,7 % vol. Açúcar Residual: 0,6 g/l Acidez Total: 5,4 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,22

COLHEITA TINTO



ANO	2015
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
CASTAS	Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz.
ENOLOGIA	José Manuel Sousa Soares
ANO VITÍCOLA	2016 foi um ano tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
VITICULTURA	Uvas provenientes das encostas dos rios Douro (Ervedosa), Pinhão e Varosa.
VINDIMA	Manual, para caixas de 25 kg.
VINIFICAÇÃO	À entrada da adega as uvas foram totalmente desengaçadas, maceradas e fermentadas com controlo de temperatura, de forma a evidenciar os aromas das uvas e a tornar a prova fresca e prolongada.
EM PROVA	Apresenta-se encorpado, muito equilibrado, aromas de frutos vermelhos e um final de especiarias.
À MESA	Servir entre os 16 e 18°C em copo próprio. É um vinho ideal para acompanhar pratos de carne.
DATA DE CONSUMO IDEAL	Entre 2017 e 2022
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 13 % vol. Açúcar Residual: 0,6 g/l Acidez Total: 5,2 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,64



RESERVA BRANCO

ANO	2016
DENOMINAÇÃO	DOC Douro
CASTAS	Viosinho, Malvasia Fina, Códega e Rabigato
ENOLOGIA	José Manuel Sousa Soares
ANO VITÍCOLA	2016 foi um ano tardio, com a maturação a desenrolar-se a temperaturas muito altas, com excelentes resultados em parcelas mais frescas voltadas a Norte.
VITICULTURA	Produzido a partir de vinhas velhas cuidadosamente seleccionadas, das encostas dos rios Corgo e Tinhela.
VINDIMA	Manual, em Agosto de 2016.
VINIFICAÇÃO	Fermentação e estágio de dez meses em barricas de 300 litros de carvalho húngaro, a baixas temperaturas.
EM PROVA	É um vinho seco e complexo, com muita fruta e aromas florais. O estágio em madeira deu-lhe suaves notas de baunilha e o seu final é seco e aveludado.
À MESA	Pode servir-se como aperitivo num fim de tarde, ou a acompanhar um peixe gordo ou uma carne branca. Deve ser servido a uma temperatura entre 10º e 12ºC.
DATA DE CONSUMO IDEAL	Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 10 anos.
DADOS ANALÍTICOS	Álcool: 12,8 % vol. Açúcar Residual: 0,6 g/l Acidez Total: 5,80 g/l (ác. Tartárico) pH: 3,24



RESERVA TINTO

ANO 2015

DENOMINAÇÃO DOC Douro

CASTAS Touriga Franca, Tinta Roriz
e Touriga Nacional

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

ANO VITÍCOLA O inverno frio e anormalmente seco foi seguido por uma primavera e verão quentes e sem chuva. O stress hídrico severo e as altas temperaturas em Junho e Julho, aceleraram as maturações, moderadas mais tarde pelas chuvas de Setembro.

VITICULTURA Uvas provenientes das encostas dos Rios Douro (região de Ervedosa), Pinhão e Varosa.

VINDIMA Manual, em Setembro de 2015.

VINIFICAÇÃO À entrada da adega as uvas foram totalmente desengaçadas, maceradas e fermentadas com controlo de temperatura, de forma a evidenciar os aromas das uvas e a tornar a prova fresca e prolongada.

EM PROVA É um vinho de aroma intenso, onde os frutos vermelhos maduros e especiarias predominam, terminando num final agradável e persistente.

À MESA Este vinho está pronto para acompanhar uma boa posta de carne vermelha grelhada ou queijos. Deve ser servido a uma temperatura entre 16 e 18°C.

DATA DE CONSUMO IDEAL Pode guardar-se fechado, em condições adequadas, durante 15 anos.

DADOS ANALÍTICOS Álcool: 13,3 % vol.
Açúcar Residual: 0,6 g/l
Acidez Total: 5,10 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,61

MOSCATEL DOURO



REGIÃO Douro, Portugal

DENOMINAÇÃO DOC Moscatel

CASTAS Moscatel Galego

ENOLOGIA José Manuel Sousa Soares

VITICULTURA Resulta da vinificação de uvas da casta Moscatel, provenientes de vinhas situadas a cerca de 500 metros de altitude no planalto de Alijó.

VINIFICAÇÃO Os vinhos que compõem este lote, foram estagiados em cascos muito antigos de carvalho, adquirindo uma cor amarelo dourado e um bouquet e frescura extraordinários.

EM PROVA Este é um vinho muito elegante e intenso de grande complexidade. Dourado, com notas de alfavema, compota de uvas e especiarias, tem um final cítrico e mentolado surpreendentemente persistente.

À MESA É um vinho fresco e aromático, ideal como aperitivo ou a acompanhar sobremesas. Deve ser consumido entre 8 a 10°C.

DADOS ANALÍTICOS Álcool: 17 % vol.
Açúcar Residual: 112 g/l
Acidez Total: 4,40 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,44



PORTO TAWNY

FILOSOFIA

Vinho do Porto frescos e jovens, 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 Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

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, a lotação de vinhos e o envelhecimento. Este Tawny tem origem em lotes de diferentes vinhos envelhecidos em casco por períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 3 anos.

EM PROVA

Bonita cor com leves nuances avermelhadas. No aroma revela suaves balsâmicos, misturando frutos jovens e secos. Muito equilibrado na boca, com final que lembra bombons de ginja.

À MESA

Ótimo para consumir a solo ou com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha. Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado.

NA GARRAFEIRA

Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de 3 ou 4 anos sem perder frescura.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 19 % vol.
Açúcares redutores: ± 100 g/L



DOP DOURO DALVA COLHEITA 2013 BRANCO



홍 리



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

리 스



DALVA DOURO COLHEITA 2011 Tinto



다르

Produtor | C. DA SILVA (VINHOS) SA

Região | Douro

Denominação | DOP Douro

Cor | Tinto

Colheita | 2011

Designação Complementar | Colheita

Vinificação

Uvas provenientes de vinhas velhas da Região do Douro, predominantemente das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, desengaçadas, asceradas e fermentadas sobre controlo rigoroso, de forma a evidenciar os aromas das uvas e a tornar a prova fresca e prolongada.

Estágio

O estágio decorreu em madeira de carvalho francês e foi engarrafado na primavera de 2013.

Nota de Prova

Em prova apresenta-se encorpado, muito equilibrado, aromas de frutos vermelhos e um final de especiarias.

Cave

As garrafas devem manter-se deitadas num sítio escuro e seco. Evolui muito lentamente em garrafa e pode ser guardado pelos próximos cinco anos.

Serviço

Servir em copo apropriado a uma temperatura entre 16 e 18°C.

Esta pronto a ser bebido desde já e combina particularmente bem, com qualquer prato de carne da cozinha tradicional portuguesa.

Enólogo | José Manuel Sousa Soares



다르



Rosé

Em prova: Exuberante de aroma, a framboesa e morango, com um toque floral. Muito equilibrado na sua doçura frutada, lembrando cereja, mel, toranja; suave e atrativo.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa.

À mesa: Servir fresco, entre os 6 - 7°C, em copo apropriado. Ótimo para consumir a solo, com uma rodela de laranja e uma folha de menta. Excelente para base de cocktails variados.

Álcool: 19% vol (19°C)

Açúcar: 105 g/l

Acidez: 3.6 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



10 Years Old

Em prova: Ainda algumas nuances vermelhas na cor alorada, aroma profundo a compotas e frutos secos. Muito equilibrado na boca, delicado, com fruta e especiarias, notas apimentadas no final fresco e persistente.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre 12 - 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...).

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 100 g/l

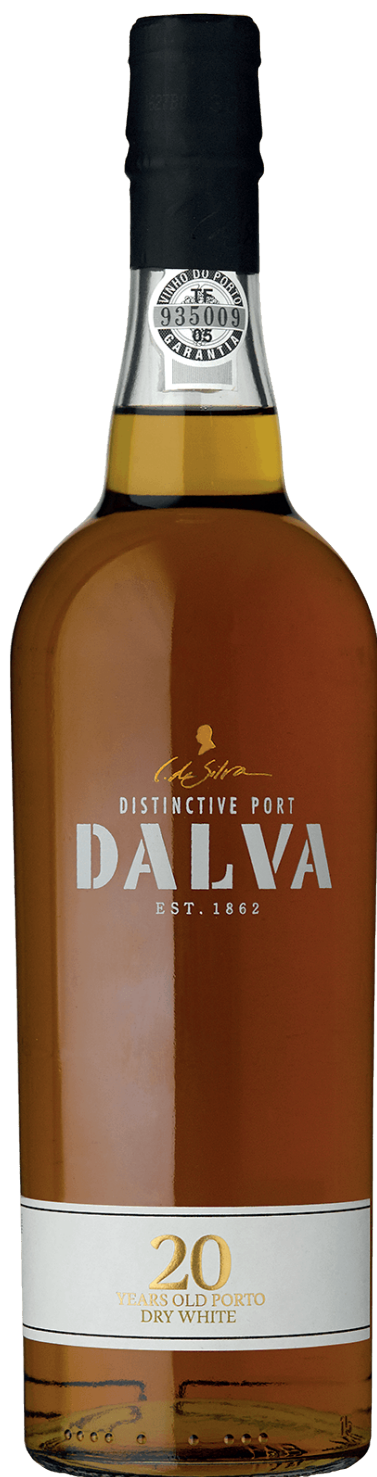
Ácidez: 4.1 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm

DRY WHITE 20 ANOS



FILOSOFIA

Os nossos Portos de Idade são vinhos de qualidade superior, que resultam de um blend de diferentes anos. A idade no rótulo expressa a natureza do blend final.

DENOMINAÇÃO

DOC Porto

CATEGORIA

Porto Branco - Idade

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

Baseada no método de vinificação tradicional de Vinho do Porto, em que a fermentação, neste caso em “bica aberta”, é interrompida por adição de aguardente. Este vinho é feito por loteamento de diferentes colheitas, envelhecidas em barricas de carvalho antigas por períodos de tempo variáveis. O lote final corresponde ao perfil de um vinho de 20 Anos.

EM PROVA

Apresenta uma complexidade e intensidade de aromas que apenas os vinhos de excepção proporcionam, onde as notas de especiarias e a acidez típica dos vinhos brancos secos se combinam num perfeito equilíbrio.

À MESA

Este vinho, sendo gourmet, deve ser servido ligeiramente fresco. Acompanha na perfeição peixe fumado, patés ou simplesmente a solo. Deve ser servido a uma temperatura de entre 10 a 12°C.

NA GARRAFEIRA

Manter a garrafa em pé, protegida de luz directa e da humidade excessiva, a temperatura constante (16° C a 18° C).

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20 % vol.
Açúcares redutores: ± 50 g/L



20 Years Old

Em prova: Grande riqueza aromática, com sugestões de laranja cristalizada, especiarias, figos secos. Muito fresco na boca, mantendo ainda a fruta, elegante, perfumado, com final longo pontuado por notas de café e canela.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre 12 - 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...).

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 105 g/l

Ácido: 5.2 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



30 Years Old

Em prova: Cor atijolada, muito intenso e complexo de aroma, casca de laranja, tofa, caramelo, frutos secos. Muito gordo e cremoso na boca, lembrando compotas de citrinos, tabaco, especiarias. Muito longo e distinto no final.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

À mesa: À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 - 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...).

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 110 g/l

Ácido: 5.2 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



40 Years Old

Em prova: Tem cor ambarina e aroma rico e profundo, muito complexo, lembrando tabaco, fruta cristalizada, bolo inglês, avelãs, tofa. Untuoso, envolvente, com uma bela frescura ácida a dar persistência e elegância ao final.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 - 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...).

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 125 g/l

Ácidez: 5.3 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Colheita

Em prova: Aroma e sabor intensos, com sugestões de geleia de frutos, marmelada, especiarias, nos vinhos mais jovens. Com a idade, os Colheita evoluem para sabores a frutos secos, canela, café, sempre bastante frescos e elegantes.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 - 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...).

Colheita disponíveis:

1934 - 1966 - 1967 - 1968 - 1975 - 1977
1982 - 1985 - 1990 - 1991 - 1992 - 1995
1997 - 1999

Álcool: 20% vol (20°C)

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Dalva Golden White

Em prova: Este branco com mais de quatro décadas impressiona no aroma inebriante a casca de laranja, marmelada, resinas, mel, tostados delicados. Muito sedoso na boca, com grande frescura, num estilo perfumado, elegante, cheio de classe.

Na Garrafeira: Manter a garrafa deitada, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo vários anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Pode ser bebido a solo mas acompanha muito bem foie gras ou sobremesas de citrinos.

Colheita disponíveis:
1952 – 1963

Álcool: 20% vol (20°C)
Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Dry White Reserve

Em prova: Tem cor palha intensa e aroma vivo com notas de citrinos maduros e apontamentos florais. Encorpado na boca, lembrando alperces secos, num estilo vigoroso, complexo, com distinto final meio-seco.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo vários anos sem perder frescura.

À mesa: Servir fresco, entre os 6 - 7°C, em copo apropriado. Pode ser bebido a solo ou acompanhando entradas e acepipes variados: salmão defumado, presunto cru ou foie gras.

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 60 g/l

Acidez: 4.1 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Tawny Reserve

Em prova: Aroma intenso e fino, lembrando amêndoas, avelãs, figos em passa, mel. Tem um corpo cheio e um sabor muito envolvente, com sugestões de frutos secos e especiarias no final prolongado.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 - 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...).

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 100 g/l

Acidez: 3.9 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Dry White

Em prova: Tem cor citrina brilhante e aroma a limões maduros, folhas secas, um toque floral. Bem apimentado na boca, austero mas não demasiado seco, final fresco com suaves amargos vegetais.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa.

À mesa: Servir fresco, entre os 6 - 7°C, em copo apropriado. Pode acompanhar entradas e acepipes variados ou ser servido como aperitivo, em long drink - Porto Tonic: com água tônica, gelo e uma rodela de limão.

Álcool: 19% vol (19°C)

Açúcar: 45 g/l

Acidez: 4.0 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



LBV

Em prova: Exuberante de fruto, framboesa, amora, bagas silvestres. Encorpado, com sugestões de especiarias amparando a fruta, um toque vegetal a dar garra e persistência ao final.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Evolui lentamente na garrafa, podendo guardar-se em casa ao longo de vários anos.

À mesa: Servir entre os 16 - 18°C, em copo apropriado. Perfeito bebido a solo ou acompanhando queijos curados de sabor intenso, sobremesas de frutos silvestres ou chocolate preto.

LBV disponíveis:
2005 – 2006

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 109 g/l

Acidez: 4.8 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Ruby Reserve

Em prova: Mostra cor vermelha intensa e aroma vibrante de frutos do bosque (amoras, groselhas). Sabor jovem e vivo, com a fruta sempre em primeiro plano, suave e equilibrado, sumarento, muito apetecível.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Evolui lentamente na garrafa, podendo guardar-se em casa ao longo de vários anos.

À mesa: Servir entre os 16 - 18°C, em copo apropriado. Perfeito bebido a solo ou acompanhando queijos curados de sabor intenso, sobremesas de frutos silvestres ou chocolate preto.

Álcool: 20% vol (20°C)

Açúcar: 115 g/l

Acidez: 4.1 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Ruby

Em prova: Tem bonita cor rubi e aroma delicado a compotas de frutos vermelhos, framboesas, morangos silvestres. Harmonioso e equilibrado na boca, com final suave e atrativo dominado pela doçura frutada.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de 3 ou 4 anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 - 13°C, em copo apropriado. Ótimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces, como bolo de chocolate ou tarte de frutos.

Álcool: 19% vol (19°C)

Açúcar: 100 g/l

Acidez: 4.5 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Tawny

Em prova: Bonita cor com leves nuances avermelhadas. No aroma revela suaves balsâmicos, misturando frutos jovens e secos. Muito equilibrado na boca, com final atrativo a bombom de ginja.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de três ou quatro anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 - 13°C, em copo apropriado. Ótimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha.

Álcool: 19% vol (19°C)

Açúcar: 100 g/l

Acidez: 4.5 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



White

Em prova: Tem cor amarelo escuro e aroma a frutos em calda, maçã cozida, flores secas. Muito untuoso e encorpado na boca, com a doçura do fruto acompanhando uma prova suave e envolvente.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa.

À mesa: Servir fresco, entre os 6 -s 7°C, em copo apropriado. Pode acompanhar sobremesas de caramelo ou baunilha ou ser servido a solo, simples, em long drink, ou como base de cocktails.

Álcool: 19% vol (19°C)

Açúcar: 105 g/l

Acidez: 3.6 g/l Ácido tartárico

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 7.9 Kgs

Dimensões (C x L x A): 240mm x 165mm x 316mm



Porto Vintage

Em prova: Cheio de cor, imponente de aroma, lembrando compota de amoras, passas de uva, alguma esteva. Vigoroso e potente, mas com taninos polidos e muito bem integrados, bastante frescura no final longo e apimentado.

Na Garrafeira: Manter a garrafa deitada, em local fresco e escuro. Evolui lentamente, podendo crescer e afinar na garrafa ao longo de várias décadas.

À mesa: Decantar e servir entre os 16 - 18°C, em copo apropriado. Perfeito bebido a solo ou acompanhando queijos azuis ou queijos curados de sabor intenso.

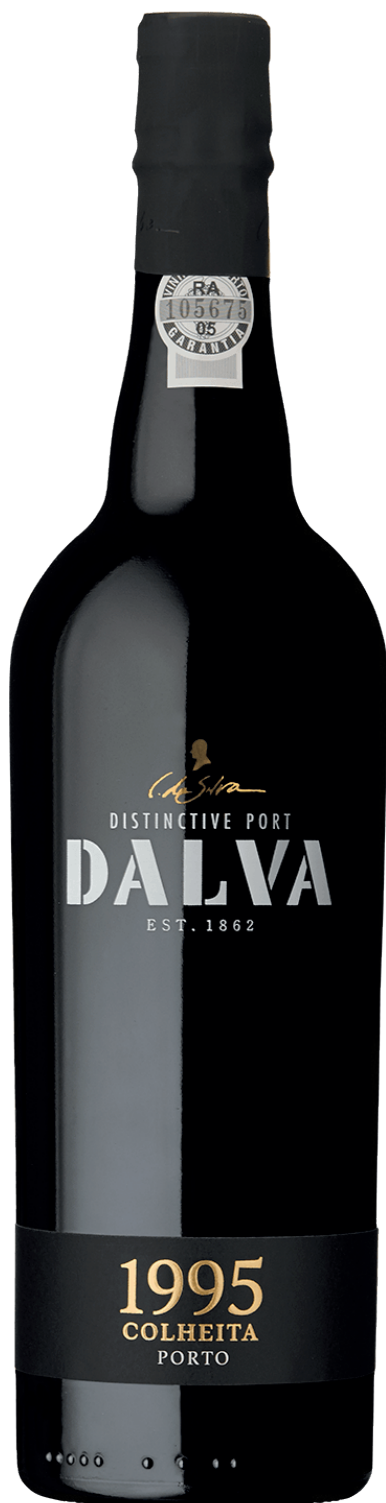
Vintage disponíveis:
1994-2000-2003-2004-2005-2007-2008

Álcool: 20% vol (20°C)

Caixa com 6 garrafas 750ml

Peso: 8.3 Kgs

Dimensões (C x L x A): 180mm x 262mm x 315mm



COLHEITA 1995

FILOSOFIA

Vinho do Porto Tawny de uma só colheita especial. Este vinho é mantido em madeira pelo período mínimo de 7 anos e até novo pedido de engarrafamento.

DENOMINAÇÃO

DOC Porto

CATEGORIA

Colheita Tawny

ENOLOGIA

José Manuel Sousa Soares

ANO VITÍCOLA

O inverno de 1994 foi marcado pela ocorrência de precipitação elevada e temperaturas médias mais elevadas do que habitual. Fevereiro foi seco e a Primavera teve um início quente. As temperaturas baixas, apenas se registaram no final do mês de abril, com geadas a causarem estragos nas parcelas de maiores altitudes. A floração ocorreu de forma perfeita. Ano de vinhos de grande concentração e intensidade.

VITICULTURA

Produzido a partir de castas tradicionais tintas da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca.

VINIFICAÇÃO

Baseada no método tradicional de produção de Vinho do Porto, que inclui a paragem da fermentação através da adição de aguardente e o envelhecimento em pipas de carvalho francês, por um período mínimo de sete anos.

EM PROVA

Vinho de grande intensidade e volume de boca, com aromas elegantes. Perfil aromático a lembrar compota, marmelada, frutos secos com toque a canela e café. O paladar fresco e concentrado, repleto de complexidade e final longo e aromático.

À MESA

Apesar da idade, a intensidade e frescura deste vinho, combina na perfeição com foie gras ou queijos suaves. Pode ser ainda servido com doces conventuais, ou apreciado só, no final da refeição. Servir ligeiramente fresco, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado.

NA GARRAFEIRA

A garrafa deve ser armazenada de pé, protegida de luz direta e da humidade excessiva, a temperatura constante (16°C -18°C). Não evolui significativamente em garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais uma dezena de anos sem perder frescura.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 20 % vol.
Açúcares Redutores: ±100 g/l



PRODUTOR | C. da Silva (Vinhos) S.A.

REGIÃO | Douro, Portugal

DENOMINAÇÃO | DOP Porto

COR | Tinto

COLHEITA | 2007

CATEGORIA | Colheita



VINIFICAÇÃO | Produzido com uvas seleccionadas das principais castas da região Duriense nomeadamente Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

EM PROVA | Aroma e sabor intensos, com sugestões de geleias de frutos, marmelada, frutos secos, canela, café, fresco e elegante.

À MESA | Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo as elaboradas à base de ovos ou frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...)

NA GARRAFEIRA | Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente em garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais uma dezena de anos sem perder frescura.

ÁLCOOL | 20% vol.

AÇÚCAR | 118/l

ACIDEZ | 6 g/l



PRODUTO | PRESIDENTIAL PORTO TAWNY

PRODUTOR | C. da Silva (Vinhos) S.A.

REGIÃO | DOURO

DENOMINAÇÃO | DOC PORTO

COR | TINTO

CATEGORIA | TAWNY

IDADE | 3 ANOS



CASTAS | Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

VINIFICAÇÃO | Baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento.

EM PROVA | Bonita cor com leves nuances avermelhadas. No aroma revela suaves balsâmicos, misturando frutos jovens e secos. Muito equilibrado na boca, com final atractivo a bombom de ginja.

NA GARRAFEIRA | Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de 3 a 4 anos sem perder frescura.

À MESA | Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Óptimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha.

DADOS TÉCNICOS | **Álcool** 19% vol. ; **Acúcar** 100g/ltr.; **Acidez** 4.5g/ltr ácido tartárico



PRODUTO | SAINT CLAIR PORTO WHITE

PRODUTOR | C. da Silva (Vinhos) S.A.

REGIÃO | DOURO

DENOMINAÇÃO | DOC PORTO

COR | BRANCO

CATEGORIA | WHITE



CASTAS | Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

VINIFICAÇÃO | Baseado no método tradicional de elaboração do Vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento.

EM PROVA | Tem cor amarelo escuro e aroma a frutos em calda, maçã cozida, flores secas. Muito untuoso e encorpado na boca, com a doçura do fruto acompanhando uma prova suave e envolvente.

NA GARRAFEIRA | Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa.

À MESA | Servir fresco entre os 6 e os 7°C, em copo apropriado. Pode acompanhar sobremesas de caramelo ou baunilha, ou ser servido a solo, simplesmente em *long drink*, ou como base de cocktails.

DADOS TÉCNICOS | **Álcool** 19% vol. ; **Acúcar** 105g/ltr.; **Acidez** 3.6g/ltr ácido tartárico

DADOS LOGÍSTICOS | **Caixas** de 6 garrafas x 750ml; **Peso Bruto:** 7,5 kg ; **Dimensões** (CxLxA) 29,2x19,5x22,4cm



Produto| Saint Clair Porto Ruby

Produtor| C.da Silva (Vinhos) S.A

Região| Douro

Denominação| DOC PORTO

Cor| Tinto

Categoria| Ruby

Castas| Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

Vinificação| Baseado no método tradicional de elaboração do vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento.

Em Prova| Bonita cor rubi e aroma delicado a comportas de frutos vermelhos, framboesa morangos silvestres. Harmonioso e equilibrado na boca, com final suave e atrativo dominado pela doçura frutiva

Na Garrafeira| Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de 3 a 4 anos sem perder a frescura

A Mesa| Servir ligeiramente refrescado, entre os 12°C e 13°C, em copo apropriado, Ótimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces de leite, caramelo ou baunilha.

Dados Técnicos| Álcool 19% vol: Açúcar 100g/tr.: Acidez 4,5g/tr ácido tartárico





Produto| Saint Clair Porto Tawny

Produtor| C.da Silva (Vinhos) S.A

Região| Douro

Denominação| DOC PORTO

Cor| Tinto

Categoria| Tawny

Idade| 3 Anos

Castas| Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, tais como Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

Vinificação| Baseado no método tradicional de elaboração do vinho do Porto, o qual inclui a paragem da fermentação do mosto através da adição de aguardente vínica, a lotação de vinhos e o envelhecimento.

Em Prova| Bonita cor com leves nuances avermelhadas. No aroma revela suaves balsâmicos, misturando frutos jovens e secos. Muito equilibrado na boca, com final atrativo e bom gosto de ginja.

Na Garrafeira| Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de 3 a 4 anos sem perder a frescura

A Mesa| Servir ligeiramente refrescado, entre os 12°C e 13°C, em copo apropriado, Ótimo para consumir a solo, sem acompanhamento, mas vai bem com sobremesas doces de leite, caramelo ou baunilha.

Dados Técnicos| Álcool 19% vol: Açúcar 100g/tr.: Acidez 4,5g/tr ácido tartárico





Em prova: Exuberante de fruto, framboesa, amora, bagas silvestres. Encorpado, com sugestões de especiarias amparando a fruta, um toque vegetal a dar garra e persistência ao final.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Evolui lentamente na garrafa, podendo guardar-a -se em casa ao longo de vários anos.

À mesa: Servir entre os 16 e os 18°C, em copo apropriado. Perfeito bebido a solo ou acompanhando queijos curados de sabor intenso, sobremesas de frutos silvestres ou chocolate preto.

- Álcool Alcohol: 20% vol (20°C)
 - Açúcar : 109 g/l
 - Acidez : 4.8 g/l ácido tartárico
- Caixa com 6 garrafas 750ml
- Peso : 7.9 Kgs
 - Dimensões (C x L x A):
240mm x 165mm x 316mm

