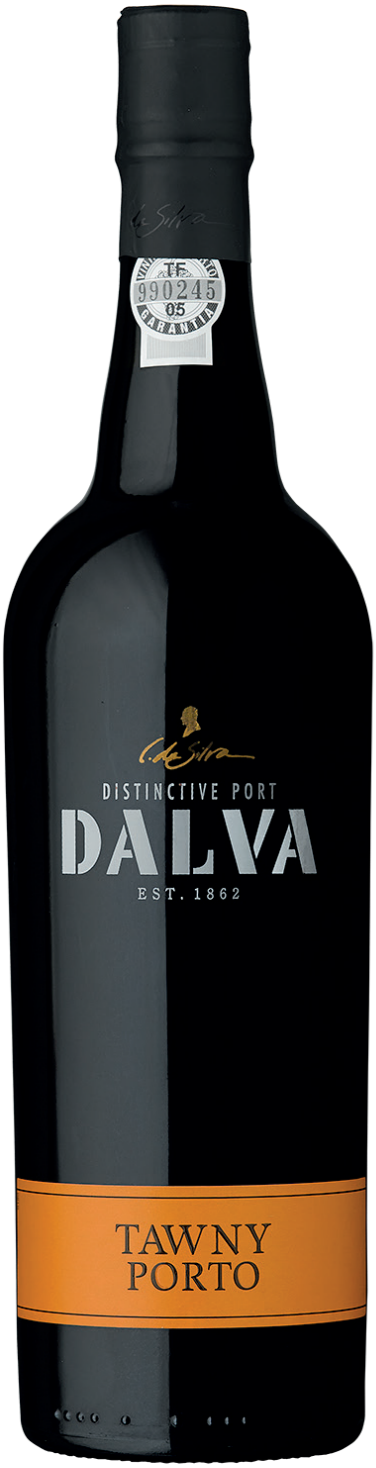
DISTINCTIVE WINES
DALVA
EST. 1862

PORTO TAWNY



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 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	Óptimo para consumir a solo ou com sobremesas doces, de leite, caramelo ou baunilha. Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13ºC, 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

DALVA PORTO

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