



**Produtor** | C. DA SILVA (VINHOS) SA

**Região** | Douro

**Denominação** | DOP Douro

**Cor** | Branco

**Colheita** | 2015

### **Vinificação**

Produzido a partir de castas brancas provenientes das encostas dos rios Corgo e Tinhela, em vinhas velhas, nomeadamente Viosinho, Malvasia Fina e Códega. A vinificação ocorreu a baixas temperaturas (16º) de forma a potenciar os aromas fermentativos de maracujá e manga.

### **Estágio**

O DALVA DOP Douro Colheita branco 2015, apresenta um excelente perfil de frescura aromática em prova. Foi engarrafado em Março de 2016.

### **Nota de prova**

DALVA DOP Douro Colheita branco 2015, 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.

### **Consumo**

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

Deve ser consumido entre 10º a 12ºC.

**Enólogo** | José Manuel Sousa Soares

