



**Produtor** | C. DA SILVA (VINHOS) SA  
**Região** | Douro  
**Denominação** | DOP Douro  
**Cor** | Branco  
**Colheita** | 2013  
**Estágio** | 10 meses em carvalho húngaro  
**Designação Complementar** | Reserva

### Vinificação

O DALVA DOP Douro Reserva branco 2013 é um vinho produzido a partir de uvas, em vinhas velhas, das encostas dos rios Corgo e Tinhela, cuidadosamente selecionadas. Predominantemente das castas Viosinho, Malvasia Fina, Códega e Rabigato, vinificadas em conjunto.

### Estágio

O DALVA DOP Douro Reserva branco 2013, fermentou e estagiou dez meses em barricas de 300 litros de carvalho húngaro e foi engarrafado em Fevereiro de 2015.

### Nota de Prova

É um vinho seco e complexo, com aromas florais, frutos secos, baunilha e um final seco e aveludado.

### Consumo

Pode servir-se como aperitivo, para encontros de fim de tarde, ou a acompanhar um peixe gordo ou uma carne branca.

Tem um grande potencial de envelhecimento graças á muito boa acidez.

Deve ser consumido entre 10º a 12ºC.

**Enólogo** | José Manuel Sousa Soares

