



DALVA DOP DOURO GRANDE RESERVA 2011 Tinto



Produtor | C. DA SILVA (VINHOS) SA
Região | Douro
Denominação | DOP Douro
Cor | Tinto
Estágio | 18 meses em carvalho francês
Colheita | 2011
Designação Complementar | Grande Reserva

Vinificação

Vinificado a partir de uvas selecionadas em vinhas velhas de viticultores tradicionais da C. da Silva, predominantemente das castas Touriga Nacional e Touriga Franca, fizemos uma vinificação muito cuidada.

Estágio

O DALVA DOP Grande Reserva tinto 2011 estagiou em pipas de 600 litros de carvalho francês durante 18 meses.

Foi engarrafado em Setembro de 2013.

Este DALVA DOP Grande Reserva tinto 2011 em repouso nas nossas Caves, envelhece neste momento em garrafa.

Nota de prova

Em prova apresenta-se muito equilibrado, tosta de madeira e notas de baunilha desaguando num final de fruta, intenso, fresco e prolongado.

Consumo

Este vinho pode ser consumido de imediato ou colocado em cave, onde irá adquirir maior complexidade de sabores e aromas, o que tornará a prova ainda mais elegante.

Deve ser consumido a uma temperatura entre 16º e 18ºC.

Enólogo | José Manuel Sousa Soares

