DISTINCTIVE PORT

DALVA

EST. 1862

DALVA ESPUMANTE 2016

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

ŒNOLOGUES | José Manuel Sousa Soares, Pedro Pina Cabral, João Pinto Mesquita et Celso Pereira

RÉGION | Douro, Portugal

APPELLATION | IG Douro

MILLÉSIME | 2016

CATÉGORIE | Mousseux Blanc Brut

CÉPAGE | Cépages Blancs Traditionnels de la Région du Douro, desquels se détachent la Malvasia Fina et le Viosinho.

VINIFICATION | Les raisins proviennent des vignes du plateau d'Alijó et de Murça et sont méticuleusement sélectionnés sur la vigne, puis lors de leur arrivée au chai selon leur qualité, afin d'assurer une bonne acidité et un degré d'alcool modéré. Dans le chai, les raisins sont réfrigérés, égrappés et pressurés à l'abris de l'oxygène. Ils subissent, par la suite, une macération carbonique à froid avant de fermenter à 16°C. Un deuxième processus de fermentation est opéré, cette fois-ci en cuve, également à température de 16°C.

DÉGUSTATION | De couleur légèrement citrine, ce vin laisse transparaître un arôme minéral aux notes fruitées de fruit de la passion et d'agrumes. Sa bouteille est fine et subtilement imposante. Le goût fruité qui se dépose sur le palais est équilibré grâce à la fraîcheur du vin. La longueur de ce vin rond et rafraîchissant est léger et frais.

ACCORDS METS ET VIN | Ce vin frais et polyvalent s'accorde parfaitement avec tout type de repas ou d'apéritif. Il peut tant bien accompagner des plats de poisson, comme le saumon, ou de viande blanche. À servir entre 10°C et 12°C. À consommer idéalement entre 2017 et 2020.

ALCOOL | 12,5% vol.
ACIDITÉ TOTALE | 7,08 g/l
pH | 3,00

C. DA SILVA (VINHOS), S.A.
Rua Felizardo Lima, 247
Apartado 1530 EC Devesas
4401-901 VILA NOVA DE GAIA
PORTUGAL

T. +351 223 746 040
F. +351 223 746 049
gran.cruz.geral@grancruz.pt
www.cdasilva.pt