

DOURO

# Dalva Brandy V.S.O.P.



Este brandy elegante e agradável é uma homenagem à longa tradição de C. da Silva na produção e envelhecimento de aguardentes. Cuidadosamente envelhecida ao longo de décadas nas caves em Vila Nova de Gaia, até adquirir a complexidade ideal de cor e aromas.

## EM PROVA

Apresenta cor topázio com nuances de ouro velho. De aroma complexo, sobressaem as notas a madeira e baunilha, como resultado da longa permanência em cascos de carvalho. De forma mais discreta, surgem apontamentos a licor de café. Na boca revela-se intenso, macio, com um grande final.

## À MESA

Servir em balão à temperatura ambiente não superior a 20°C. Tradicionalmente servido como digestivo, é um complemento perfeito para o café servido após refeição.

## INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA  
Brandy V.S.O.P.

REGIÃO  
Douro - Portugal

ENOLOGIA  
José Manuel Sousa Soares

DADOS ANALÍTICOS  
Álcool: 36% vol.

CONSERVAÇÃO  
Guardar a garrafa na vertical, preferencialmente ao abrigo da luz, temperatura baixa e constante.

DOCUMENTO REVISTO  
2023

