

PORTO

Dalva Lote Miguel Castro e Silva

"Um Porto de perfil seco e aberto, pensado para degustar também à mesa. Um lote potenciado pela qualidade dos vinhos disponíveis nas caves C. da Silva".

Chef Miguel Castro e Silva

VINIFICAÇÃO | ESTÁGIO

As uvas, depois de desengaçadas, são esmagadas e prensadas. A fermentação ocorre após decantação, sem contacto com as películas das uvas. Vinificado de forma tradicional, que inclui a adição de aguardente de origem vínica para interromper a fermentação, deixando o vinho com cerca de 80 gramas de açúcar. Este vinho do Porto Branco 10 Anos tem origem em lotes de diferentes vinhos de qualidade superior, envelhecidos em cascos por períodos variáveis.

EM PROVA

Com uma estrutura e cor únicas, âmbar com matizes douradas, este Porto Branco apresenta perfil aromático marcado pelo processo de oxidação: notas a especiarias, mel e alguma baunilha. A textura aveludada combina na perfeição com a sua vivacidade e frescura.

À MESA

Um Porto pensado para uma degustação simples, como aperitivo, ou à mesa, a acompanhar entradas como "foie gras", e sobremesas menos doces. Deve ser servido entre 12°C e 14°C.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

CATEGORIA
10 Anos Branco

DENOMINAÇÃO
DOP Porto

CASTAS
Produzido a partir de castas tradicionais brancas da Região Demarcada do Douro, tais como Malvasia Fina, Viosinho, Donzelinho e Gouveio.

ENOLOGIA
José Manuel Sousa Soares

VINDIMA
Manual

DADOS ANALÍTICOS
Álcool: 19% vol.
Açúcares Totais: 81 g/l
Acidez Total: 4,7 g/l (ác. Tartárico)
pH: 3,40

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

DOCUMENTO REVISTO
2023



@dalvawines



@dalvawines