

Dalva Colheita Tinto 2011



Em 1933, recém-chegado do Brasil, Clemente da Silva realiza o sonho de uma vida, criando uma casa de vinhos de excelência que o conduziria à globalização do negócio. Procurando uma atividade onde investir o capital proveniente dos seus negócios nas terras de Vera Cruz, começa por considerar a aquisição de uma empresa familiar de Vinho do Porto, pertencendo à família de sua mulher. Esta companhia, fundada em 1863, denominada Corrêa Ribeiro e Filhos, era portadora da chancela de antiga fornecedora da Casa Real.

Sedeada em Vila Nova de Gaia, a C. da Silva conheceu desde cedo um processo de expansão em todas as suas vertentes, alcançando elevados níveis de reconhecimento e notoriedade além fronteiras. Esta empresa dedicou toda a sua vida a aperfeiçoar os princípios e os métodos de produção de Vinho do Porto, através de uma cuidadosa seleção dos melhores vinhos em cada vindima e da arte de fazer os melhores lotes que estagiam nas nossas caves.

REGIÃO: Encostas dos Rios Douro (Ervedosa), Pinhão e Varosa;

COMPOSIÇÃO: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz;

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16° C.

GRADUAÇÃO ALCOOLICA: 13%

AFINAMENTO: 6 meses em pipas de carvalho

COR: Rubi;

AROMA: Frutos Vermelhos;

PALADAR: Encorpado, com sabor de Frutos vermelhos e um final de Especiarias;

COMPATIBILIZAÇÃO SUGERIDA: Antepastos, Carnes Vermelhas, Frios, Massas e Pizzas.

