



PORTO LBV 2008



C. Da Silva (Vinhos) SA é uma Casa de tradição no Vinho do Porto. Fundada em 1862, o seu nome atual foi definido nas primeiras décadas do século XX, quando o Sr. Clemente da Silva recebeu a empresa através do casamento.

São vinhos leves, jovens, fáceis de beber e destinado ao público que busca bons vinhos a preços acessíveis.

Naquele tempo, mostrando uma vocação exportadora, dirigiu os primeiros passos para o Brasil e América do Norte, mas logo em seguida outros mercados como a própria Europa e Ásia.

Hoje, a missão da C. da Silva é a produção de vinhos do Porto, com elevados padrões de qualidade que atendam aos desejos de todos os consumidores, garantindo o prestígio, a reputação e a percepção do valor da marca.

Os Vinhos do Porto C. da Silva fazem com que cada mesa fique mais requintada, e cada ocasião, um momento marcante!

Variedade	Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Nacional e Francesa				
Origem	Douro - Portugal				
Geografia/ Clima	Clima tipo Mediterrâneo com frio e chuva no inverno com calor e seca no verão. O solo deriva predominantemente do xisto. O Xisto tem elevada capacidade de retenção do calor durante o dia que liberta gradualmente à noite reduzindo as amplitudes térmicas diárias e contribuindo para o avanço da maturação.				
Vinhedos e Vinificação	As uvas são originárias de vinhedos próprios, colhidas manualmente e vinificadas pelo método tradicional de elaboração de vinho do Porto no qual a fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica e posterior guarda em tonéis de carvalho. Este vinho foi produzido 100% com uvas da safra 2008.				
Envelhecimento em carvalho	5 anos em tonéis de carvalho				
Cor e Notas de degustação	Exuberante de frutas como framboesa e amora . Encorpado, notas de especiarias e persistente. Aconselha-se manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Servir a temperatura de 16 a 18 graus Celcius.				
Acompanhamentos	Queijos curados de sabor intenso, sobresa a base de fruta vermelha e chocolate preto				
Teor Alcoólico	20° GL	Ph		Açúcar Residual	103gr/ litro

LBV 2008. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.

Berenguer Importação e Exportação Ltda

WWW.berenguerimports.com.br

41 35860500 ou 41 98430005