

da Silva
DISTINCTIVE PORT
DALVA
EST. 1862

LBV

Denominação de Origem:
Vinho do Porto

Denomination of Origin:
Port Wine

C. da Silva (Vinhos) SA - Rua Felizardo de Lima, nº 247, 4400-140 Vila Nova de Gaia - PORTUGAL
T.: + 351 223 746 040 F.: + 351 223 746 049 www.cdasilva.pt geral@cdasilva.pt

Safra 2010. Prova no Instituto dos Vinhos do Porto, Lisboa, em 29/10/2015.



JOVENS YOUNG

- LBV disponíveis available LBV: 2008
- Alcool Alcohol: 20% vol (20°C)
- Açúcar Sugar: 109 g/l
- Acidez Acidity: 4.8 g/l ácido tartárico
4.8 g/l tartaric acid

Caixa com 6 garrafas 750ml
Case of 6 bottles 750 ml

• Peso Weight: 7.9 Kgs

• Dimensões (C x L x A):
Dimensions (LxWx H):
240mm x 165mm x 316mm

Em prova: Exuberante de fruto, framboesa, amora, bagas silvestres. Encorpado, com sugestões de especiarias amparando a fruta, um toque vegetal a dar garra e persistência ao final.

Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Evolui lentamente na garrafa, podendo guardar-se em casa ao longo de vários anos.

À mesa: Servir entre os 16 e os 18°C, em copo apropriado. Perfeito bebido a solo ou acompanhando queijos curados de sabor intenso, sobremesas de frutos silvestres ou chocolate preto.

On taste: Exuberantly fruity: raspberry, blackberries, wild berries. Full bodied, spicy and fresh with a persistent after taste.

Cellaring: Store upright in a cool dark place. It develops very slowly in the bottle and may be stored for several years.

Serving: Serve between 16 and 18°C in an appropriate glass. Perfect for drinking on its own or with strong cheeses, and desserts based on wild berries or dark chocolate.



“ MOMENTOS

Tenho poucos vícios mas o chocolate preto é um deles. Ao fim da noite, gosto de me sentar no sofá preferido, lendo um bom livro, com a companhia de alguns quadrados de chocolate amargo e de um Porto. Há vícios piores, acho eu. ”

“ MOMENTS

I have few vices but dark chocolate is one of them. At the end of an evening, I like to sit in my favorite chair, read a book and savour some dark chocolate and a Port. There are worse vices, I think. ”

Safra 2010. Prova no Instituto dos Vinhos do Porto, Lisboa, em 29/10/2015.