

Oporto



C. da Silva

Esta bodega data del siglo XIX y está situada en la ciudad de Vila Nova de Gaia; sus instalaciones abarcan diez mil metros cuadrados. Es ahí donde se guardan cerca de ocho millones de litros de Oporto con toda la gama desde las grandes reservas hasta las calidades Tawny, Ruby y Blancos de 3 años de añejamiento.

Las modernas instalaciones con la certificación ISO 9002, así como viñedos propios, dan como resultado vinos de calidad superior que han sido reconocidos internacionalmente en los certámenes más exigentes alrededor del mundo.

Tawny 10 Years Old

Nombre:	<ul style="list-style-type: none">• Oporto Dalva Tawny
Productor:	<ul style="list-style-type: none">• Da Silva (Vinhos) SA de RL.
Lugar de Origen:	<ul style="list-style-type: none">• Oporto, Portugal.
Cepa:	<ul style="list-style-type: none">• Tinta Barroca, Tinta Cáo, Touriga Nacional, Tinta Roriz y Touriga Franca.
Grado Alcohólico:	<ul style="list-style-type: none">• 20% Alc. Vol.
Barrica:	<ul style="list-style-type: none">• Perfil medio de un Oporto de 10 años.
Temperatura para servirlo:	<ul style="list-style-type: none">• 16°C a 18°C.
Color:	<ul style="list-style-type: none">• Color dorado con algunos matices rojos.
Nariz:	<ul style="list-style-type: none">• Frutos secos, tostados, especias y las notas típicas de acetato de etilo.
Boca:	<ul style="list-style-type: none">• Buen equilibrio, con frutos rojos, textura sedosa y un final largo.
Se recomienda servirlo con:	<ul style="list-style-type: none">• Tazón de fuagrás. También repostería conventual, chocolate amargo o servido al final de la comida.
Presentación:	<ul style="list-style-type: none">• 750 ml.

