



QUINTA DO SILVAL

family estates

Dorna Velha

Colheita Branco 2015



Vinhas: Instalada em patamares com um sistema de condução em cordão bilateral, solo xistoso com alguma pedregosidade, ph ácido, localizada no vale do rio Pinhão a uma altitude entre os 250 e 350mts.

Castas: Viosinho, Gouveio e Malvasia Fina

Vinificação: Seleção de uvas à entrada da adega, processo tradicional de “bica aberta”. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura.

Notas de Prova:

Cor: Cítrica limão.

Aroma: Nariz muito delicado, com muita fruta, equilibrado, fresco e elegante.

Paladar: Fresco e harmonioso, com boa acidez e notas cítricas e final longo e persistente.

Sugestão de consumo: Aconselha-se o consumo a uma temperatura entre 4º a 6ºC. Sugere-se como acompanhamento para saladas e pratos de peixe.

SOCIEDADE DA CASA AGRICOLA DA QUINTA DO SILVAL, S. A.

Quinta do Silval, Vale de Mendiz - 5085-104 Vale de Mendiz - Portugal

www.quintadosilval.pt