

10 års Tawny, Dalva, Douro

Dalva

Dalva er en velrenommeret portvinsproducent med fokus på at skabe elegante og komplekse portvine, hvor tradition og innovation mødes. Med en lang historie inden for portvinsproduktionen i Porto-området, leverer Dalva portvine, der afspejler områdets terroir, samtidig med at de bevarer en stor opmærksomhed på håndværk og kvalitet.

Douro

I 1678 var England i handelskrig med Frankrig, hvorfor man søgte efter kvalitetsvin i Portugal. Englænderne bevægede sig ind i landet omkring floden Douro i det nordlige Portugal, hvor de fandt god vin. For at stabilisere vinen til den lange hjemrejse, tilsatte man en neutral brændevin, aquadente.

Senere har man holdt sig til en kort gæring, for at beholde et højt sukkerniveau.

Vinen

Dalva 10 års Tawny er en velbalanceret portvin, der har tilbragt minimum 10 år på træfade. Den udvikler en smuk tawny-farve og en kompleks karakter, der afspejler både dybde og elegance. Vinen byder på en harmonisk balance mellem sødme, krydderi og en let varm eftersmag, hvilket gør den til en fantastisk repræsentant for sin kategori.

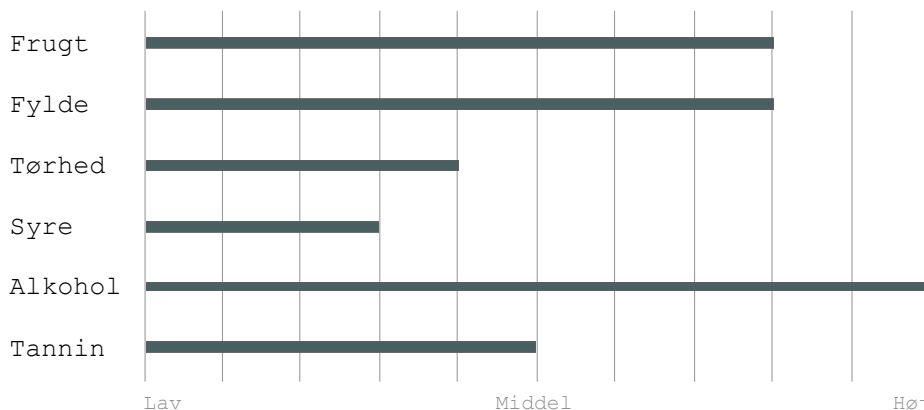
Primære aromaer: Tørret frugt, valnødder, karamel, krydderier, chokolade, honning, ristet træ og citrus.

Mad forslag: Anbefales til moden ost eller fyldige chokolade domineret desserter.

Servering: Serveres ved cirka 12° i universalglas. Kan holde sig god i køleskabet 6 uger eller længere, efter åbning.



Smagsprofil



Hedvin



NV



Douro
Portugal



Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão