

1999 Colheita, 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 1999 Colheita er en Tawny portvin fra en enkelt årgang, der har tilbragt mange år på egefade. Vinen er kompleks, men samtidig velafbalanceret med tydelige noter af tørret frugt og valnødder. De egefadlagrede elementer giver en let krydret og ristet karakter, der er typisk for Colheita-vine. Vinen er ikke for sød, men har en god struktur og en langsom, vedvarende eftersmag.

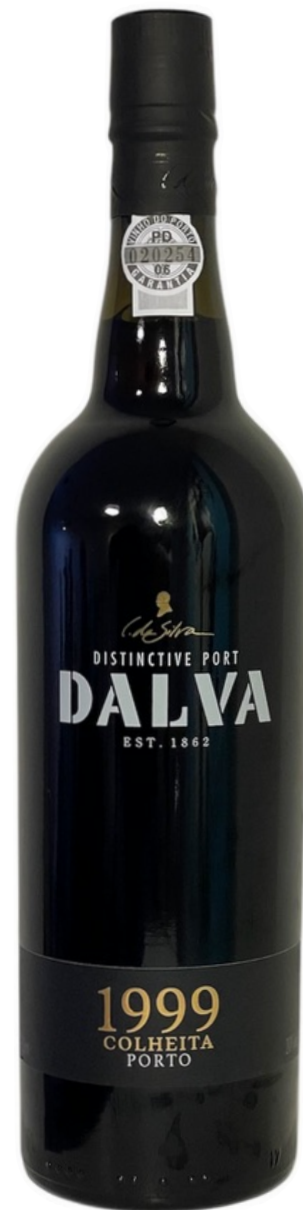
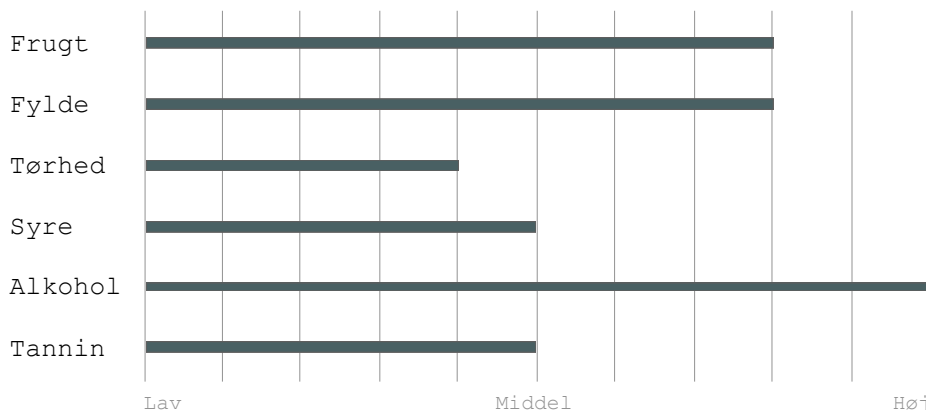
Primære aromaer: Tørret frugt, valnødder, karamel, krydderier, ristet træ og lidt appelsin.

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



1999



Douro
Portugal



Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão