

2004 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

2004 Colheita er fremstillet på en klassisk blanding af lokale druesorter fra et enkelt høstår, lagret på træfade i mindst syv år før frigivelse. Lang fadlagring har afrundet tanninerne og udviklet vinens nødde- og krydderkompleksitet, samtidig med at frugten bevarer en vis friskhed.

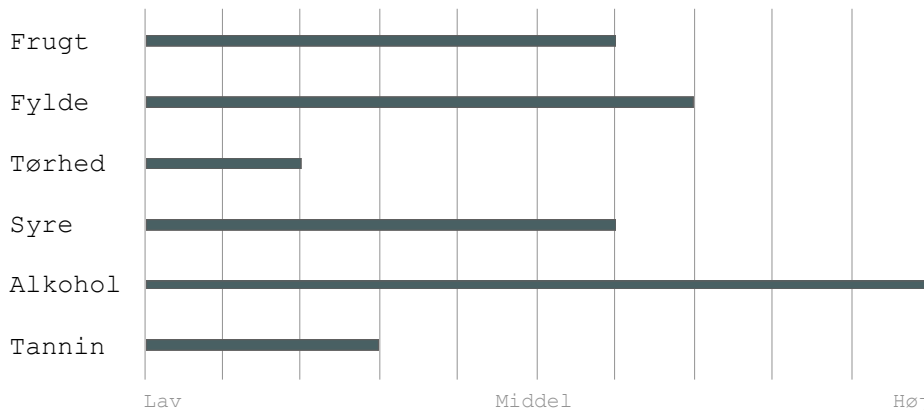
Primære aromaer: Tørret frugt, karamel, nødder, krydderier og citruszest.

Mad forslag: Prøv til vaniljeis med ristede nødder.

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



Smagsprofil



Hedvin



2004



Douro
Portugal



Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz