

2014 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

2014 Colheita er fremstillet på en klassisk blanding af lokale druer fra et enkelt høstår og lagret på egefade i mindst syv år, før den tappes. Langsom fadmodning giver en vin med afrundede tanniner, dyb frugt og udviklede, nøddeprægede aromaer.

Primære aromaer:

Tørret frugt, figner, karamel, nødder, appelsinskal, krydderier, honning og let toffee.

Mad forslag:

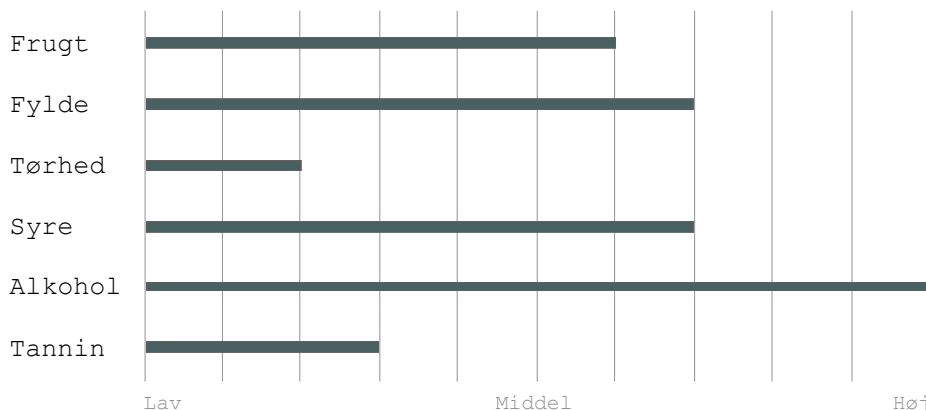
Prøv til karamelliseret æbletærte med vaniljeis.

Servering:

Serveres ved cirka 14° i universalglas.
Kan holde sig god i køleskabet 6 uger eller længere, efter åbning.



Smagsprofil



Hedvin



2014



Douro
Portugal



Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz