

2019 LBV, 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 2019 LBV (Late Bottled Vintage) er en portvin, der har tilbragt flere år på egefade, hvilket giver vinen en smidig struktur med en god balance mellem frugt og krydderi. Denne LBV er ungdommelig med en intens smag. Vinen har en fin tanninstruktur og en vedvarende eftersmag, der er præget af dens lagring på fadene.

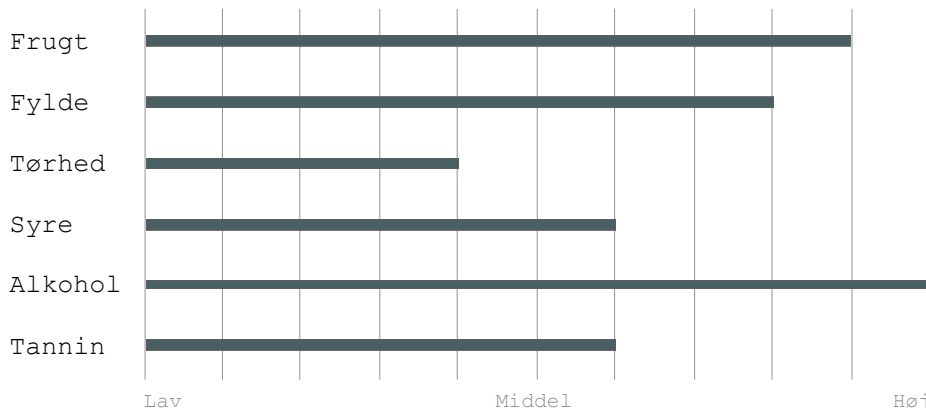
Primære aromaer: Mørk frugt, blåbær, kirsebær, krydderier, mørk chokolade, lidt vanilje og lidt ristet træ.

Mad forslag: Prøv til hårde oste som pecorino.

Servering: Serveres ved cirka 14° i universalglas. Kan holde sig god i køleskabet 2-4 uger efter åbning.



Smagsprofil



Hedvin



2019



Douro
Portugal



Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz