

NV 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

Vinen fremstår med en flot tawny-farve og tilbyder en harmonisk blanding af tørrede frugter og nødder, med en let krydret og varm afslutning. Den er velafbalanceret med en god struktur og en vedvarende eftersmag, som gør den til en fremragende repræsentant for sin kategori. Vinen er rund og blød i munden, hvilket gør den både tilgængelig og behagelig at drikke.

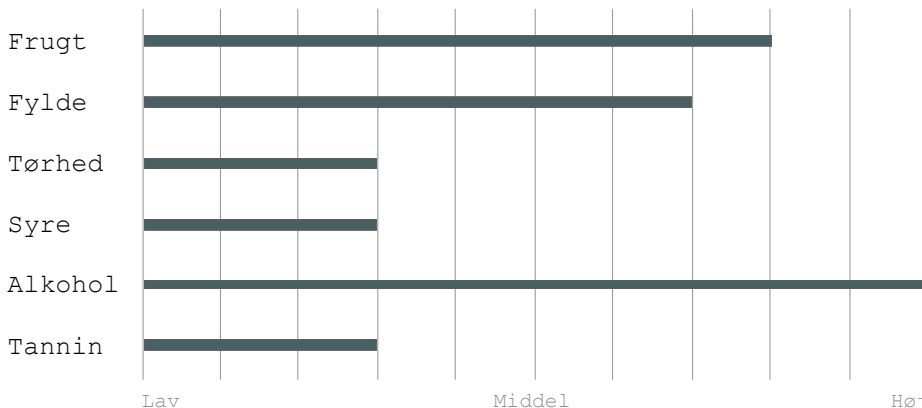
Primære aromaer: Tørret frugt, valnødder, karamel, krydderier, ristet træ og lidt honning.

Mad forslag: Prøv til blåskimmelost med figner.

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