

NV Tawny

Dalva

Dalva

Dalva er vinmærket under C. da Silva, hvis historiske rødder går tilbage til Corrêa Ribeiro e Filhos fra 1862. Clemente da Silva etablerede C. da Silva i 1933 og registrerede navnet Dalva året efter som en sammentrækning af "da Silva". Huset har base i Vila Nova de Gaia og arbejder både med portvin og vine under DOC Douro. Sortimentet rummer blandt andet LBV, tawny med aldersangivelse, Colheita, Vintage og hvide portvine, formet gennem flaskelagring eller langsom modning på træ.

Douro

Douro ligger i det nordøstlige Portugal langs Dourofloden og dens bifloder. Marão- og Montemurobjergene skærmer dalene mod fugtig luft fra Atlanterhavet, så somrene bliver varme og tørre, mens nedbøren falder tydeligt mod den spanske grænse. Vinmarkerne ligger ofte på stejle skrånninger, hvor den skiferholdige klippe er brudt op og formet til terrasser. Området blev formelt afgrænset og reguleret i 1756. Den samme afgrænsede vinregion danner i dag grundlag for både Port og ikke-fortificerede Douro-vine. Mange lokale druer og ældre blandingsplantninger giver producenterne et usædvanligt bredt udvalg at arbejde med, mens højde, eksponering og lagring forklarer en stor del af forskellene mellem vinene.

Vinen

En blød og afrundet tawny-portvin, hvor træmodningen har gjort stilen rolig og samlet før aftapning. Den er blandet af flere vine, så fokus ligger på balance og kontinuitet frem for enkeltårgangens særpræg. Udtrykket er sødt, fyldigt og kraftigt, men med dæmpet tannin og lav syre, så helheden føles varm og glidende snarere end stram. Det er en ukompliceret type portvin med god sammenhæng og en klassisk, moden struktur.

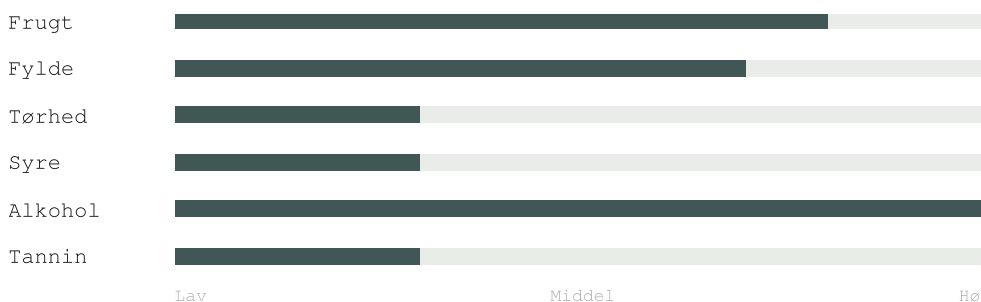
Primære aromaer: Tørret frugt, valnødder, karamel, krydderier, ristet træ og lidt honning.

Madforslag: Prøv til blåskimmelost med figner.

Servering: Serveres ved cirka 12° i Universalglas. Drikkes bedst 6 uger eller længere, efter åbning.



Smagsprofil



NV



Dessert- og
hedvin



Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Barroca,
Tempranillo



Douro
Portugal