

10 års 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 rolig og modent formet tawny med fylde, sødme og en afrundet struktur. Ti år på etiketten angiver den gennemsnitlige alder på de vine, der indgår i blandingen, og den lange modning på træ giver et mere samlet og udviklet udtryk end en ung tawny. Stilen er kraftig uden at virke tung, med lav syre, blød balance og en varm, vedholdende afslutning. Det er lagret portvin med tydelig modenhed og et klassisk, harmonisk snit.

Primære aromaer:

Tørret frugt, valnødder, karamel, krydderier, chokolade, honning, ristet træ og citrus.

Madforslag:

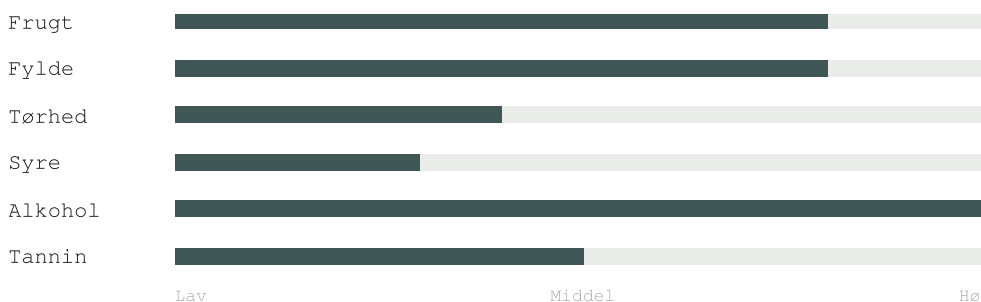
Prøv til moden ost eller fyldige chokolade domineret desserter.

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,
Tinto Cão



Douro
Portugal