

2007 Colheita

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 skråninger, 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

Denne tawny portvin stammer udelukkende fra høsten 2007 og har modnet længe på træ frem til aftapningen. Gæringen blev standset med druesprit efter den traditionelle portvinsmetode, så en del af druernes naturlige sukker blev bevaret. Den kølige vækstsæson og den tørre, varme september gav ifølge Dalva balancerede moste; efter årene på fad står vinen tæt og afrundet, men holdes i form af en levende syre. En moden colheita med ro, koncentration og lang struktur.

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

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



2007



Dessert- og
hedvin



Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Barroca,
Tempranillo



Douro
Portugal