

1999 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 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 moden og fadlagret tawny portvin fra én høst, hvor tiden på træ har formet en rolig og samlet stil. Årgangen 1999 har udviklet sig gennem mange års lagring på fade, med langsom kontakt med luft som en central del af modningen. Det giver en sød, kraftig og fyldig vin, men med syre og struktur nok til at holde balancen. Udtrykket er komplekst og vedvarende uden at virke tungt, og stilen ligger tydeligt i den udviklede, harmoniske ende.

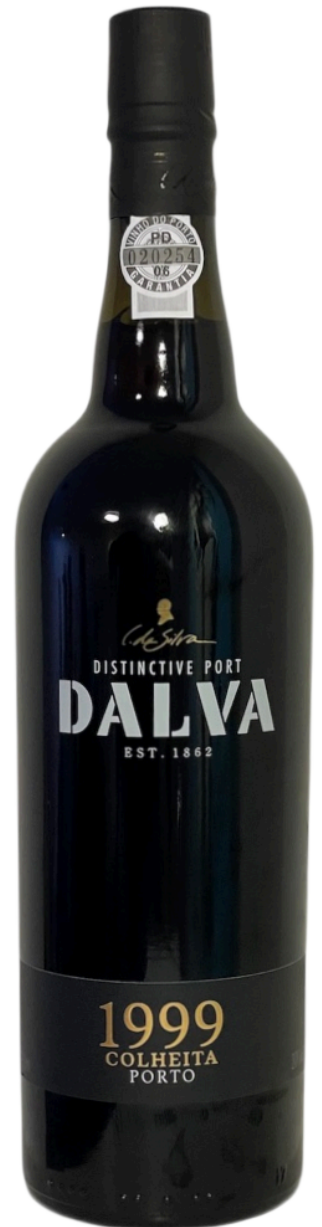
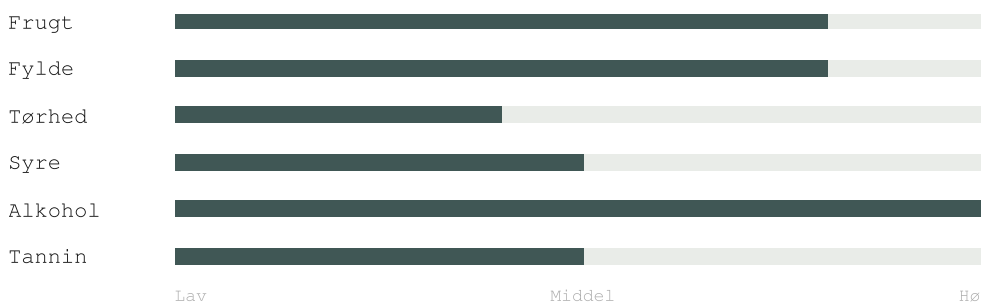
Primære aromaer: Tørret frugt, valnødder, karamel, krydderier, ristet træ og lidt appelsin.

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



1999



Dessert- og
hedvin



Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Barroca,
Tempranillo,
Tinto Cão



Douro
Portugal