

NV Rosé

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

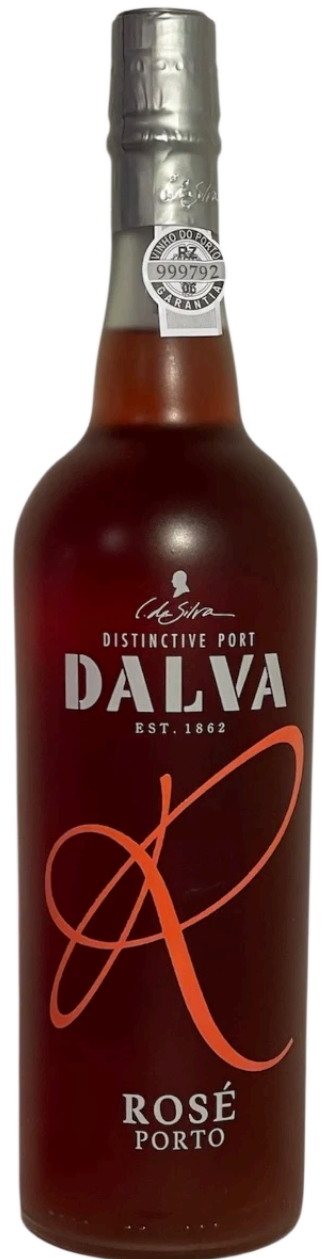
Dalva Rosé er portvin i en lysere og mere umiddelbar form. Kort kontakt mellem most og drueskaller giver roséfarven, mens Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca og Tempranillo skaber fylde og intensitet. Udtrækningen holdes nænsom, så tanninen forbliver blød. Sødmen er tydelig, men den friske kerne giver balance og adskiller vinen fra husets mørkere ruby- og tawnytyper.

Primære aromaer:	Jordbær, hindbær, kirsebær, blomster, citrus og strejf af karamel.
Madforslag:	Prøv til frisk frugtsalat eller som aperitif med isterninger.
Servering:	Serveres ved cirka 6° i Universalglas. Drikkes bedst Kan holde sig god i køleskabet op til 4 uger.



Smagsprofil

Frugt	
Fylde	
Tørhed	
Syre	
Alkohol	
Tannin	
	Lav Middel Høj



NV



Dessert- og
hedvin



Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Tinta Barroca,
Tempranillo



Douro
Portugal