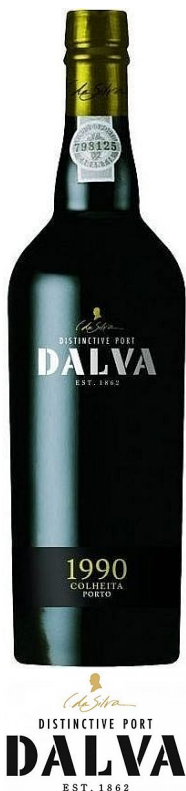


# Dalva 1990 single harvest Colheita Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína



Kód produktu

K3000122

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a Tinto Cao vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti v povodí řeky Douro - sladké

Colheita 1990 tmavě granátové barvy, ve vůni tóny sušených švestek, višní a fíků. Na patře střední tělo, chuť karamelu a lískových oříšků, dobře vyvážená kyselinka, dlouhý závěr.

Můžete vypít okamžitě nebo archivovat více než deset let. Skvěle se hodí k dezertům - např. creme brulée nebo čokoládový koláč, rovněž můžete servírovat jako digestiv.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Dalva 1990 single harvest Colheita Porto DO 20% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Portská vína

## Popis

Historie vinařství Porto Dalva (pod mateřskou společností C. da Silva) sahá více než 160 let do minulosti a vyvinulo se z královského dodavatele vína v celosvětově uznávaný vinařský dům portského, známý svými vzácnými dřevěnými sudy. Vinařství bylo založeno v roce 1862 pod původním názvem Corrêa Ribeiro e Filhos. Královská přízeň: Vinařství si rychle získalo pověst výjimečné kvality. Bylo vybráno jako oficiální dodavatel vína portugalského královského domu. V roce 1933 přijel z Brazílie mladý podnikatel jménem Clemente da Silva. Podnik získal od rodiny své manželky. Firmu přejmenoval na C. da Silva (zkratka pro jeho vlastní jméno). V roce 1934 zaregistroval vlajkovou značku Dalva, což je chytrá zkrácenina jeho příjmení „da Silva“. Název navrhl tak, aby byl jednoduchý, výrazně portugalský a snadno vyslovitelný po celém světě. Pod Clementeho vedením se značka rychle rozšířila mimo Portugalsko a úspěšně pronikla na hlavní trhy v Severní Americe, Brazílii, Evropě a Asii. Podnik zůstal v rodinném vlastnictví až do smrti Clementa da Silvy. V roce 1980 rodina prodala společnost španělské skupině Nueva Rumasa. V roce 2007 byl dům znovu prodán a stal se součástí Gran Cruz Porto (pod mateřskou skupinou La Martiniquaise), čímž se upevnil jeho moderní rozsah výroby. Vinařské dědictví a speciality Lokalita: Hrozny Dalva pocházejí z prémiových vinic kategorie A v údolí Douro (například Quinta dos Avidagos). Víno se posílá po proudu řeky, aby zralo v mírném a vlhkém klimatu historických sklepů ve Vila Nova de Gaia. Ačkoli je Dalva proslulá svými vyzrálými Tawnies, výrazně vyniká mezi ostatními portskými domy svou specializovanou inovací v podobě bílých portských vín Colheita - vzácných bílých portských vín z jediné sklizně, která zrají po celá desetiletí v dubových sudech, aby se dosáhlo hlubokých, komplexních, jantarově zbarvených profilů. Dům spravuje obrovské a vzácné zásoby starších vín, zejména jejich sérii „Golden White“ (s historickými vydáními z let 1952, 1963 a 1971).

## Hlavní parametry

Značka	Dalva
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Ročník	1990
Oblast & obec	Porto
Klasifikace původu	D.O. & Denominação de Origem
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	Colheita & víno z jedné konkrétní sklizně
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odřůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	La Martiniquaise 85 rue de l'Hérault Charenton-le-Pont Val de Marne 94220, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.