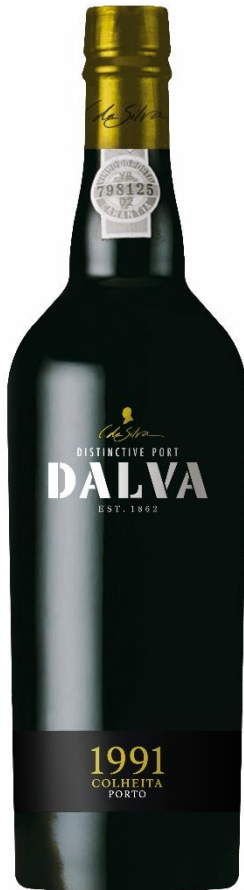


VINODOR



Dalva Porto Colheita 1991



Catégorie : Porto Colheita.

Producteur : C. da Silva.

Région : Porto.

Terroir : Cultivées en terrasses sur un support de schistes noirs.

Cépages: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca et Tinta Cão.

Élaboration : Stage en barrique pendant plus de 7 ans.

Vol. Alcool : 20% Vol.

Sucre : g/L.

Robe : Couleur brun or. Avec l'âge évolue vers une couleur dorée. Il a même des reflets verdâtres dans les très vieux vins.

Nez : Arômes et saveurs intenses avec des suggestions de gelée de fruits, marmelade, épices, dans les vins jeunes. Avec l'âge, la récolte évolue vers des arômes de fruits secs, cannelle, café.

Bouche : Il est toujours assez frais et élégant.

Gardez la bouteille en position verticale dans un endroit frais et sombre. Peut se garder plusieurs années sans perdre sa fraîcheur.

A table : Servir légèrement frais, entre 12 et 13°C, dans un verre approprié. S'harmonise bien avec tous les types de desserts, en particulier ceux à base d'œufs ou de noix, amandes, noisettes.

