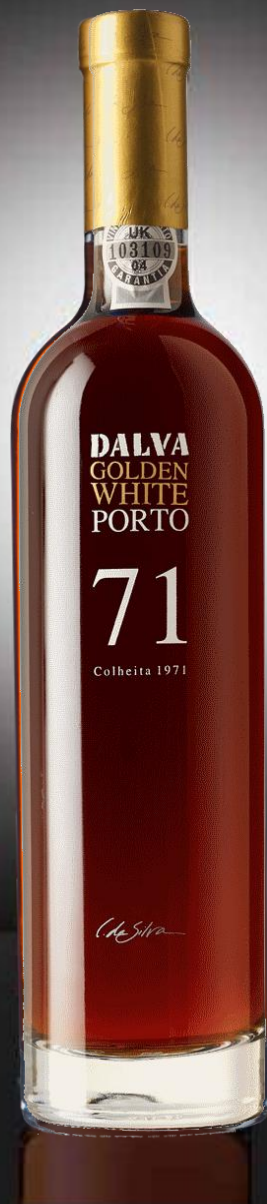




DALVA GOLDEN WHITE

Denominação de Origem:
Vinho do Porto

Denomination of Origin:
PortWine



• Colheita disponíveis Available Colheita:
1952 - 1963 - 1971

• Álcool Alcohol: 20% vol (20°C)

Caixa com 6 garrafas 750ml
Case of 6 bottles 750 ml

• Peso Weight: 8.9 Kgs

• Dimensões (C x L x A):
Dimensions (LxWx H):
245mm x 165mm x 316mm

Em prova: Este branco com mais de quatro décadas impressiona no aroma a laranja caramelizada, resinas exóticas, mel e noz moscada.

Na boca é realmente delicioso e subtil, sabor muito prolongado e vigoroso.

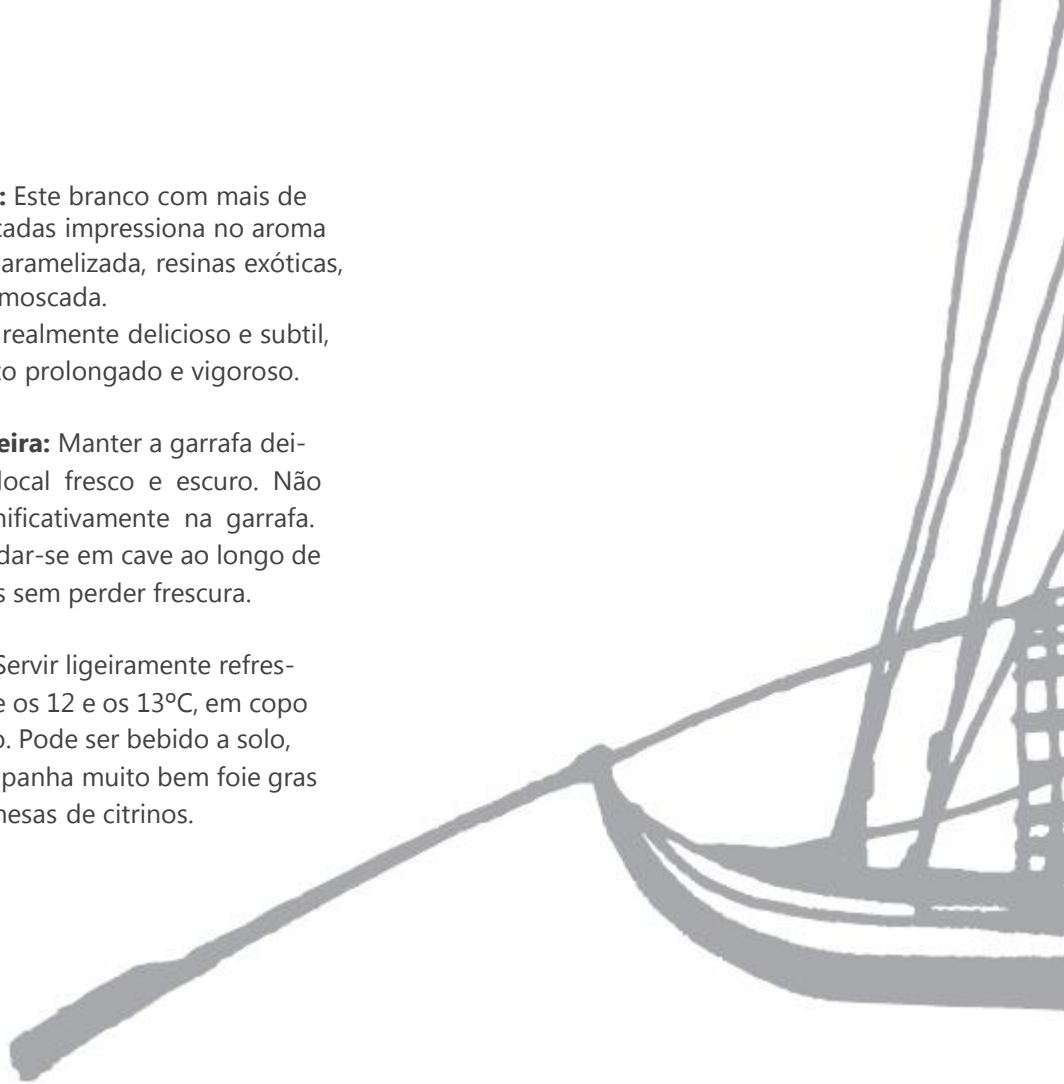
Na Garrafeira: Manter a garrafa deitada, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de vários anos sem perder frescura.

À mesa: Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Pode ser bebido a solo, mas acompanha muito bem foie gras ou sobremesas de citrinos.

On taste: This white wine, over than four decades old, is really impressive in its aroma of candied orange, exotic resins, honey and some nutmeg hints. On the palate it is really delicious and subtle, with a very delayed and vigorous aftertaste.

Cellaring: Bottles should lie horizontally, in a cool dark place. It does not develop significantly in the bottle. May be stored several years without losing its freshness.

Serving: Serve slightly chilled, between 12 and 13°C, in an appropriate glass. May be enjoyed on its own or with foie gras or citrus type desserts.



MOMENTOS
“ Há muito que queríamos vir a este restaurante, parece que o prato de foie gras do chefe é famoso. Foi o que pedimos de entrada, acompanhado do Porto branco velho que o escanção sugeriu. Que deliciosa harmonia de aromas e sabores ! Vamos voltar...”

MOMENTS
“ We've been wanting to try this restaurant, the chef's foie gras is famed. This is what we ordered as a starter with the aged white Port that the sommelier suggested. What a delicious harmony of aromas and tastes! We will return...”

