



DALVA 30 ANOS  
YEARS

Denominação de Origem:  
Vinho do Porto

*Denomination of Origin:*  
*Port Wine*



- **Álcool Alcohol:** 20% vol (20°C)
- **Açúcar Sugar:** 110 g/l
- **Acidez Acidity:** 5.2 g/l ácido tartárico  
5.2 g/l tartaric acid

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

- **Peso Weight:** 7.9 Kgs
- **Dimensões (C x L x A):**  
Dimensions (L x W x H):  
240mm x 165mm x 316mm

**Em prova:** Cor atijolada, muito intenso e complexo de aroma, casca de laranja, tofa, caramelo, frutos secos. Muito gordo e cremoso na boca, lembrando compotas de citrinos, tabaco, especiarias. Muito longo e distinto no final.

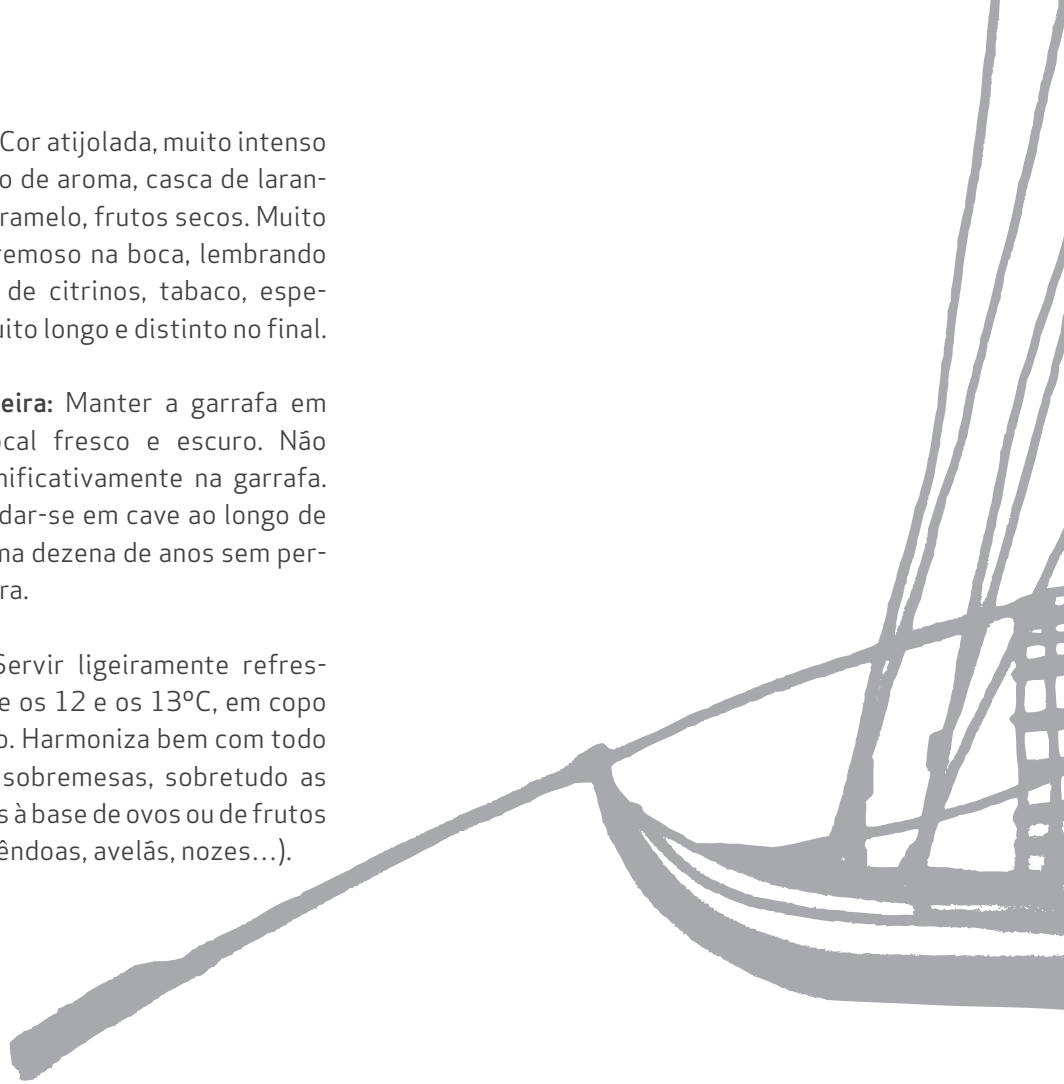
**Na Garrafeira:** Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

**À mesa:** Servir ligeiramente refrescado, entre os 12 e os 13°C, em copo apropriado. Harmoniza bem com todo o tipo de sobremesas, sobretudo as elaboradas à base de ovos ou de frutos secos (amêndoas, avelãs, nozes...).

*On taste: A warm brick red colour, an intense and complex aroma of orange peel, coffee, caramel, nuts. Very rich and creamy on palate, reminiscent of citrus conserve, tobacco and spices. Very long after taste.*

*Cellaring: Store upright in a cool dark place. Does not develop significantly in the bottle. May be stored over a decade without losing its freshness.*

*Serving: Serve slightly chilled, between 12 and 13°C in an appropriate glass. Goes well with all kinds of desserts, especially those made with eggs or nuts (almonds, hazelnuts, walnuts...).*



## MOMENTOS

“ Refresquei ligeiramente a garrafa e agora o vinho está no ponto. Os amigos entusiasma-se com a cor âmbar brilhante deste Porto quando o sirvo nos copos. A Joana trouxe para a mesa a tarte de amêndoa que estive a fazer durante a tarde. ”

## MOMENTS

“ I cooled the bottle and the wine is quite ready. My friends are thrilled with the brilliant amber colour of this Port. Joana has brought an almond tart that she baked this afternoon. ”