

DALVA 20 ANOS
YEARS

Denominação de Origem:
Vinho do Porto

Denomination of Origin:
Port Wine



- **Álcool Alcohol:** 20% vol (20°C)
- **Açúcar Sugar:** 105 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: Grande riqueza aromática, com sugestões de laranja cristalizada, especiarias, figos secos. Muito fresco na boca, mantendo ainda a fruta, elegante, perfumado, com final longo pontuado por notas de café e canela.

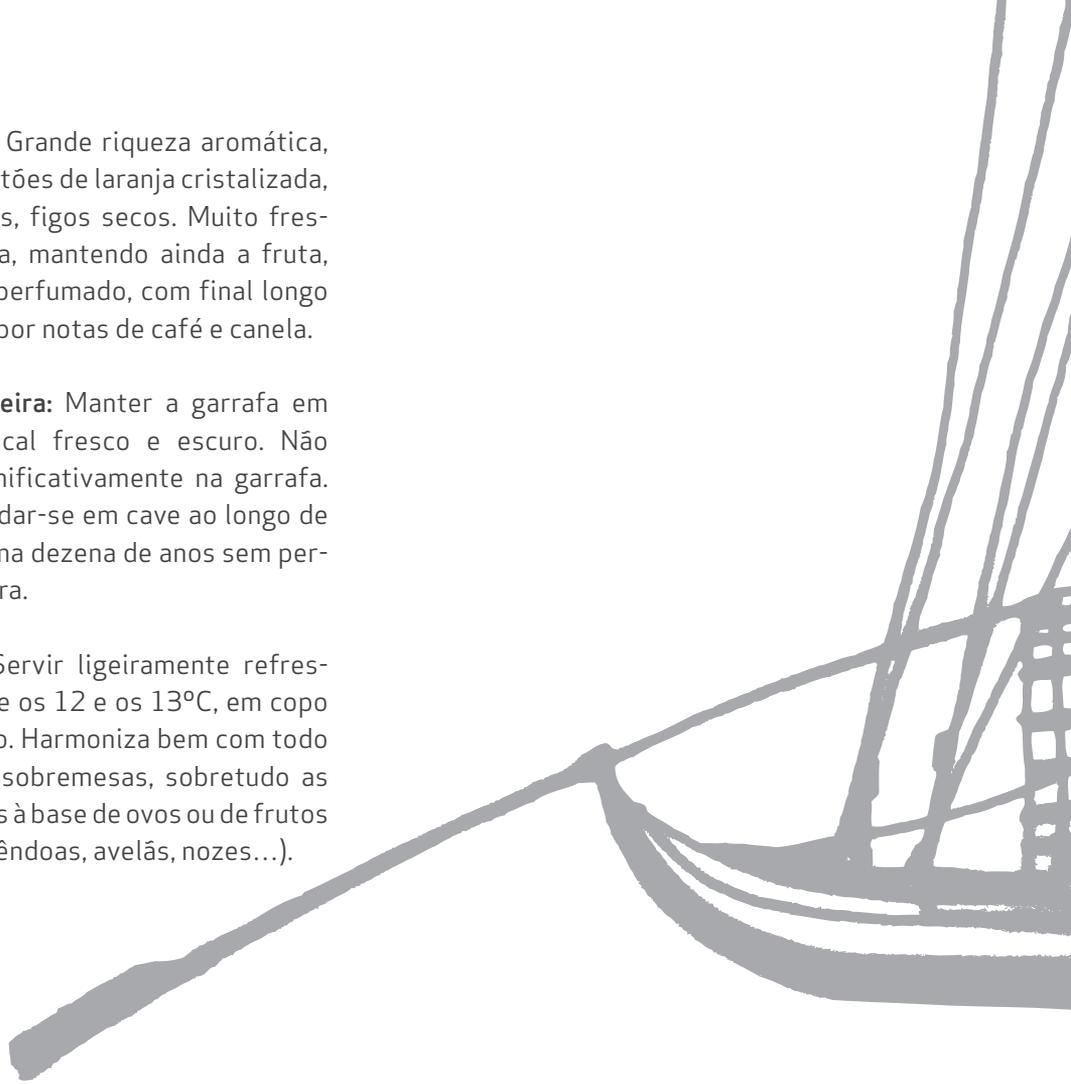
Na Garrafeira: Manter a garrafa em pé, em local fresco e escuro. Não evolui significativamente na garrafa. Pode guardar-se em cave ao longo de mais de uma dezena de anos sem perder frescura.

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: Very rich aroma: crystalised orange, spices, dried figs. Very fresh on the palate, fruity, elegant, perfumed, with a long after taste punctuated by coffee and cinnamon flavours.

Cellaring: Store upright in cool dark place. Does not develop significantly in the bottle. May be stored in a cellar for some years without loss of freshness.

Serving: Serve slightly chilled, between 12 and 13°C, in an appropriate glass. Harmonizes well with all types of desserts especially those prepared with eggs or nuts (almonds, hazelnus, walnuts...).



MOMENTOS

“ Refresquei ligeiramente a garrafa e agora o vinho está no ponto. Os amigos entusiasmam-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. ”