

Domein**Quinta da Pacheca**

Quinta da Pacheca, bij de meest bekende wijndomeinen in de Douro regio, was een van de eersten die wijn bottelden met hun eigen label. In 1903 kocht Dom José Freire de Serpa Pimentel het domein op. Hij had een grote interesse in wijnmaken in die mate dat tot op heden dit domein familiaal gerund wordt door de huidige generatie van de Serpa Pimentel familie.

Vinificatie

De koude droge winter van 2003 zorgt voor een latere kieming. Ook de lente zorgde voor een tragere groei. De hete zomer kon het verschil niet goedmaken, de druiven waren aan de kleine kant. De oogst, vanaf 20 september, in bakjes van 25 kg, gaat het persen met de voeten in lagares vooraf. De wijn rijpt één jaar in oude eiken vaten van Portugese eik. Na deze rijping werd een zeer goede kwaliteit vastgesteld en werd de vintage port afgeroepen. Hij werd gebotteld in juni 2005.

Smaak

Een ondoorzichtige, donkerrode kleur. Volle, gelaagde neus met geuren van zwart fruit, menthol, eucalyptus en viooltjes. Een explosie van wilde bosvruchten in de mond, ondersteund door stevige maar zachte tannine. Een frisse en uiterst geconcentreerde Porto die een mooie toekomst tegemoet kijkt!

Gerechten

Dessert - rode vruchten | Kaas - schimmelkaas | Dessert met chocolade | Chocolade moelleux

Algemene info

Type: Aperero & Digestief

Druivenrassen: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

