Wijnfiche

Quinta da Pacheca - Porto Tawny Reserva
PORTO —

Vinification

Na de oogst werden de druiven ontdaan van hun steeltjes en licht geplet. Dan wordt de most van de druiven getransfereerd naar stenen kuipen (lagares), waar alles met de voeten verder geplet wordt tijdens de fermentatie (ongeveer 10 dagen). De wijnen in deze Reserve Port zijn tussen de 8 en de 10 jaar oud, gerijpt op grote vaten in de koele kelders van de Quinta da Pacheca.

Taste

De Pacheca Reserva toont een complex aroma, met hout, fruitigheid en kruidige toetsen, alles mooi geïntegreerd. Het palet is intens en diep. Strakke structuur, mooi gebalanceerd en een lange finale, fris, vol van gestoofd fruit en wat nootjes.

Food pairing

Dessert - red fruit | Dessert with chocolate | Chocolade moelleux | Cheese

General information

Type: Apero & Digestif
Grape varieties: Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (20%), Tinta Amarela (15%), Sousao (15%)
Viticulture: Traditional
Storage (years): > 10
Serving temperature: 16-18 °C

