Wijnfiche

Quinta da Pacheca - Porto Vintage 2012
PORTO — 2012

Vinification

2012 begon met een heel koude en droge winter. Op 20 september begon de oogst, met een hele goeie fruit-kwaliteit. De wijn rijpte 12 maanden in eikenhouten vaten. In januari 2014 riep men 2012 uit tot een vintage-jaar. De botteling gebeurde in juni 2014.

Taste

Deze vintage heeft een diepe, robijnrode kleur. In de neus een zeer aangename intensiteit van rood fruit met elegante en complexe aroma's van bessen. In de mond zeer fris met een intense smaak van zwart fruit, mooi gestructureerd en met een lange finale.

Food pairing

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

General information

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

