Wijnfiche

Quinta da Pacheca - Porto Vintage
PORTO — 2019

Vinification

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.

Taste

Tinted and opaque in the center with dark red maple. The nose is full and very elegant with complex black fruit, fresh notes of menthol, eucalyptus and violet. In the mouth there's an explosion of wild fruit with firm but elegant tannins. Fresh and with an intensity that promises a long life.

Food pairing

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

General information

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

