Wijnfiche

Quinta da Pacheca - Porto Vintage
PORTO — 2023

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

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

