Wijnfiche

Quinta da Pacheca - Porto LBV
PORTO — 2020

Vinification

Zodra de druiven toekomen op het domein gebeurt er een strenge selectie. De druiven worden dan inclusief steeltjes geperst en naar een 'lagar' = fermentatiekuip gebracht, waar ze op traditionele wijze (met de voeten) worden geperst. Hierna wordt er alcohol aan toegevoegd om de fermentatie te stoppen. Deze portwijn heeft 4 jaar in grote eiken vaten van 600 liter grijpt en is gebottled zonder filtratie. Hierdoor kan er na verloop van tijd sediment in de fles komen en kan je dus best decanteren.

Taste

Deze port heeft een donkere violet kleur. In de neus is hij erg complex met intense aroma's van rijp rood fruit gecombineerd met noten. Het palet is erg elegant en gestructureerd met stevige maar vrij zachte tannines. Aroma's van rijp fruit en wat delicate kruidigheid. De finale is fris, elegant en lang.

Food pairing

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

General information

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

