

Domaine

Quinta da Pacheca

Quinta da Pacheca, bij de meest bekende wijndomeinen in de Douro regio, was een van de eersten die wijn bottelden met hun eigen label. In 1903 kocht Dom José Freire de Serpa Pimentel het domein op. Hij had een grote interesse in wijnmaken in die mate dat tot op heden dit domein familiaal gerund wordt door de huidige generatie van de Serpa Pimentel familie.

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.

Dégustation

Robe rouge foncé opaque. Nez ample et stratifié aux senteurs de fruits noirs, de menthol, d'eucalyptus et de violette. En bouche, une explosion de fruits des bois, soutenue par des tanins fermes et souples. Un Porto frais et très concentré, promis à un bel avenir !

Mets adaptées

Dessert - fruits rouges | Fromage de moule | Dessert au chocolat | Moelleux au chocolat

Caractéristiques

Type: Apero & Digestief

Cépage: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousao, Tinta Cao, Touriga Nacional, Touriga Franca

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C



