

## **Domein**

### **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.

## **Vinificatie**

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.

## **Smaak**

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.

## **Gerechten**

Dessert - rode vruchten | Dessert met chocolade | Chocolade moelleux | Kaas

## **Algemene info**

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Tinta Roriz (17%), Tinta Amarela (17%), Sousao (16%), Touriga Nacional (17%), Tinto Cao (17%), Touriga Franca (16%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 16-18°

