

## **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**

Pacheca Porto LBV wordt geproduceerd van de druifjes van zeer oude druivelaars. De oogst wordt in kratten van 25 kg getransporteerd en strikt gesorteerd bij aankomst in de wijnmakerij. Na het ontstelen en pletten van de druiven worden deze overgebracht naar de traditionele 'lagares' (een granieten tank) waarbij de druiven met de voeten gekneusd worden. Dit authentiek proces neemt 3 uur in beslag. Hierna start de fermentatie en de wijn wordt versterkt door toevoeging van brandy nog voor alle suikers vergist zijn. Het resultaat is een zoete, versterkte wijn. Deze LBV rijpt vervolgens nog 4 jaar in 600 L vaten en wordt ongefilterd gebotteld.

## **Smaak**

Deze porto presenteert een donkere, violette kleur in het glas. De intense aroma's onthullen een weelderige complexiteit van noten, rood fruit en wilde vruchten. Elegante aanzet in de mond, evolueren naar een harmonieuze wijn met volume en een stevige structuur. Aanwezige, maar gepolijste en zachte tannine. Eindigend in een frisse, elegante en intense afdronk.

## **Gerechten**

Desserten | Dessert met chocolade | Kaas - Kaasschotel

## Algemene info

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Tinta Roriz, Tinta Amarela, Sousao, Tinto Cao, Touriga Franca

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

