

## **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**

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 gebotteld zonder filtratie. Hierdoor kan er na verloop van tijd sediment in de fles komen en kan je dus best decanteren.

## **Smaak**

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.

## **Gerechten**

Dessert - rode vruchten | Kaas - schimmelkaas | Dessert met chocolade

## Algemene info

Type: Apero & Digestief

Druivenrassen: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 16°

