

Wijnfiche  
**Quinta da Pacheca – Porto LBV**  
**PORTO – 2014**

### **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°

