

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

Le Pacheca Porto LBV est produit à partir des raisins de très vieilles vignes. La récolte est transportée dans des caisses de 25 kg et triée rigoureusement à l'arrivée à la cave. Après l'égrappage et le foulage, les raisins sont transférés dans des "lagares" traditionnels (une cuve en granit) où les raisins sont écrasés avec les pieds. Ce processus authentique dure 3 heures. Ensuite, la fermentation commence et le vin est fortifié en ajoutant du brandy avant même que tous les sucres n'aient fermenté. Le résultat est un vin doux et fortifié. Ce LBV vieillit ensuite pendant 4 ans dans des fûts de 600 litres et est mis en bouteille sans être filtré.

Informations spécifiques

Après deux années de sécheresse, l'hiver 2016 a apporté des pluies abondantes qui ont permis de reconstituer les réserves d'eau dans les sols de la quasi-totalité de la région. Le printemps a commencé par un froid qui a retardé le cycle végétatif et l'été a été exceptionnellement sec. Néanmoins, les vignes étaient vertes et les pluies occasionnelles ont apporté un stade de maturation idéal aux raisins, suivi d'une récolte de grande qualité.

Dégustation

Ce porto présente une couleur sombre et violette dans le verre. Les arômes intenses révèlent une somptueuse complexité de noix, de fruits rouges et de fruits sauvages. L'attaque en bouche est élégante et évolue vers un vin harmonieux avec du volume et une structure ferme. Les tanins sont présents mais polis et souples. La finale est fraîche, élégante et intense.

Mets adaptées

Desserts | Dessert au chocolat | Assiette de fromages

Caractéristiques

Type: Aperô & Digestief

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

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

