

Wijnhuis Quinta da Pacheca

Merk Quinta da Pacheca

Land Portugal

Regio Douro

Subregio Porto

Wijntype Port

Kleur Tawny

Alcohol % 19,5

Serveertemperatuur 15–18 graden

Afsluiting Kurk

Druivenras Diverse druivenrassen

Korte omschrijving
Complexe en verfijnde 20 jaar oude Tawny Port met aroma's van noten, karamel, sinaasappelschil en gedroogd fruit. In de smaak vol en zijdezacht met tonen van toffee, vijgen en specerijen, gevolgd door een lange, elegante afdronk.

Vinificatie
Deze port rijpt gemiddeld 20 jaar op kleine houten vaten (pipes). Door de langdurige oxidatieve rijping ontwikkelt de wijn zijn diepe tawny-kleur en rijke, complexe aroma's.

Omschrijving
De 20 Year Old Tawny Port van Quinta da Pacheca is een blend van verschillende oogstjaren met een gemiddelde rijping van twintig jaar. Door de lange houtrijping ontstaat een zeer verfijnde en geconcentreerde stijl met een perfecte balans tussen zoetheid, zuren en rijpheid.
Tijdens de rijping verdampt een deel van de wijn en wordt deze intenser van smaak, met uitgesproken tonen van noten, karamel, specerijen en gedroogd fruit. In vergelijking met een 10 jaar Tawny is deze wijn complexer, zachter en gelaagder, met meer diepgang en een langere afdronk.
Quinta da Pacheca combineert traditionele technieken met moderne inzichten en staat bekend om zijn consistente kwaliteit en elegante stijl ports.

Over de producent
Quinta da Pacheca is een toonaangevend wijnhuis in de Dourovallei en beschikt over uitgestrekte wijngaarden langs de rivier. Het huis beheerst het volledige productieproces en staat bekend om zijn hoge kwaliteit en innovatieve benadering binnen de traditionele portproductie.
Hierdoor ontstaan ports met een authentiek karakter en een verfijnde stijl, passend binnen zowel klassieke als moderne wijnkaarten.

Wijn en spijs
Uitstekend als digestief.
Heerlijk bij:
Oude en blauwe kazen
Noten en gedroogd fruit
Karamel- en chocoladedesserts