Wijnhuis Quinta da Pacheca

Merk Quinta da Pacheca

Land Portugal

Regio Douro

Subregio Porto

Wijntype Port

Kleur Tawny

Alcohol % 19,5

Serveertemperatuur 14–16 graden

Afsluiting Kurk

Druivenras Diverse druivenrassen



Korte omschrijving
Uitzonderlijk complexe 40 jaar oude Tawny Port met intense tonen van noten, karamel, sinaasappelschil en specerijen. Zeer zacht en geconcentreerd, met een eindeloze, elegante afdronk.

Vinificatie
Deze port rijpt gemiddeld 40 jaar op kleine houten vaten (pipes). Door de extreem lange oxidatieve rijping ontwikkelt de wijn zijn kenmerkende diepe tawny-kleur en zeer complexe aroma's.

Omschrijving
De 40 Year Old Tawny Port van Quinta da Pacheca behoort tot de absolute top binnen het Tawny-segment. Deze port is een blend van zorgvuldig geselecteerde wijnen met een gemiddelde rijping van veertig jaar.
Door decennialange houtrijping ontstaat een ongeëvenaarde concentratie en complexiteit. Het langzame oxidatieproces zorgt voor een rijke ontwikkeling van aroma's zoals geroosterde noten, karamel, koffie, specerijen en gedroogd fruit, gecombineerd met subtiele tonen van sinaasappelschil.
In vergelijking met jongere Tawny Ports (10, 20 en 30 jaar) is deze wijn nog verfijnder, zachter en dieper van karakter. De structuur is perfect geïntegreerd en de afdronk is bijzonder lang en indrukwekkend.
Dit is een port voor speciale momenten en echte liefhebbers van oude, gerijpte wijnen.

Over de producent
Quinta da Pacheca is een toonaangevend wijnhuis in de Dourovallei en staat bekend om zijn hoogwaardige ports en moderne benadering van traditionele wijnbouw. Met volledige controle over wijngaarden en productieproces garandeert het huis een constante topkwaliteit.
De ports van Pacheca kenmerken zich door elegantie, balans en een uitgesproken rijpingskarakter.

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