

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
Zeer complexe en verfijnde 30 jaar oude Tawny Port met intense aroma's van noten, karamel, sinaasappelschil en gedroogd fruit. Zacht, rijk en volledig in balans met een lange, elegante en gelaagde afdronk.

Vinificatie
Deze port rijpt gemiddeld 30 jaar op kleine houten vaten (pipes). Door de zeer lange oxidatieve rijping ontwikkelt de wijn een diepe tawny-kleur en een uitzonderlijk complex smaakprofiel.

Omschrijving
De 30 Year Old Tawny Port van Quinta da Pacheca is een blend van zorgvuldig geselecteerde wijnen met een gemiddelde rijping van dertig jaar. Door deze langdurige houtrijping ontstaat een uiterst verfijnde en geconcentreerde port met een ongekende diepgang.
Tijdens het rijpingsproces verdampt een deel van de wijn, waardoor smaken zich intensiveren en volledig integreren. Dit resulteert in complexe tonen van noten, karamel, specerijen, sinaasappelschil en gedroogd fruit.
Ten opzichte van 10- en 20-jaar Tawny Ports is deze wijn nog zachter, eleganter en gelaagder, met een zeer lange en luxueuze afdronk. Een absolute topkeuze voor liefhebbers van oude Tawny Ports.

Over de producent
Quinta da Pacheca is een gerenommeerd wijnhuis in de Dourovallei en staat bekend om zijn combinatie van traditie en innovatie. Met volledige controle over het productieproces en druiven van eigen wijngaarden produceert het huis ports van constante topkwaliteit.
De stijl kenmerkt zich door elegantie, balans en een duidelijke expressie van rijping en terroir.

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