

# Quinta da Pacheca – Porto Reserve Port PORTO –

## Vinification

Quinta da Pacheca Vinhas Velhas a été vinifiés dans les fouloirs traditionnels du Douro avec cépages Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cao, Tinta Amarela et Sousao. Après la fermentation a passé 12 mois en barriques neuves de chêne français.

## Dégustation

Montre des arômes de fruits rouges mûrs, soutenu discrètement par le chêne vanillé doux. Conformément dense dans la bouche, avec des fruits de qualité, des notes de fruits rouges et finale longue et persistante.

## Mets adaptées

Dessert - fruits rouges | Dessert au chocolat | Moelleux au chocolat | Fromage

## Caractéristiques

pdf.general.type: Apero & Digestif

Cépage: Touriga Nacional (25%), Touriga Franca (25%), Tinta Roriz (20%), Tinta Amarela (15%), Sousao (15%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16-18 °C

