

## Quinta da Pacheca – Porto Vintage PORTO – 2003

### Vinification

De koude droge winter van 2003 zorgt voor een latere kieming. Ook de lente zorgde voor een tragere groei. De hete zomer kon het verschil niet goedmaken, de druiven waren aan de kleine kant. De oogst, vanaf 20 september, in bakjes van 25 kg, gaat het persen met de voeten in lagares vooraf. De wijn rijpt één jaar in oude eiken vaten van Portugese eik. Na deze rijping werd een zeer goede kwaliteit vastgesteld en werd de vintage port afgeroepen. Hij werd gebotteld in juni 2005.

### Dégustation

Deze vintage heeft een diepe, robijnrode kleur. In de neus een zeer aangename intensiteit van rood fruit met elegante en complexe aroma's van bessen. In de mond zeer fris met een intense smaak van zwart fruit, mooi gestructureerd en met een lange finale.

### Mets adaptées

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

### Caractéristiques

pdf.general.type: Aperero & Digestif

Cépage: Tinta Roriz (17%), Tinta Amarela (17%), Sousao (16%), Touriga Nacional (17%), Tinto Cao (17%), Touriga Franca (16%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16-18°

