

Quinta da Pacheca – Porto LBV PORTO – 2014

Vinification

Dès que les raisins arrivent au domaine, un processus de sélection rigoureux a lieu. Les raisins sont ensuite pressés avec les rafles et amenés dans un "lagar" = cuve de fermentation, où ils sont pressés de manière traditionnelle (avec les pieds). Ensuite, de l'alcool est ajouté pour arrêter la fermentation. Ce vin de porto a vieilli pendant 4 ans dans de grands fûts de chêne de 600 litres et est mis en bouteille sans filtration. Cela peut provoquer l'introduction de sédiments dans la bouteille au fil du temps, il est donc préférable de décanner.

Dégustation

Ce port a une couleur violet foncé. Au nez, il est très complexe avec des arômes intenses de fruits rouges mûrs associés à des noix. La palette est très élégante et structurée avec des tanins fermes mais assez souples. Arômes de fruits mûrs et quelques épices délicates. La finale est fraîche, élégante et longue.

Mets adaptées

Dessert - fruits rouges | Fromage de moule | Dessert au chocolat

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Cépage: Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16°

