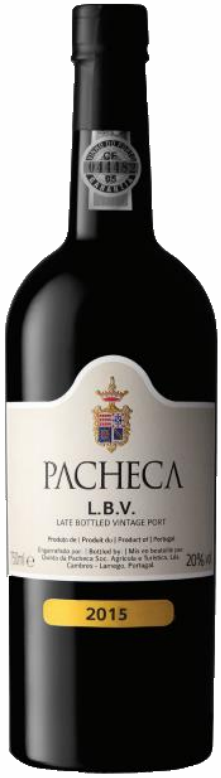
LBV 2016 Pacheca

Douro, Portugal



20% Alcohol

Pacheca Porto LBV komt voort uit
oude trosdruiven die worden vervoerd in kisten van 25 kg, onderworpen aan een strenge sortering.
Na het ontstelen en pletten worden ze naar een traditionele stenen tank gebracht waar ze worden verwerkt. De port rijpt in vaten van 600 liter waar deze ongeveer 4 jaar bleef. Het
werd gebotteld zonder filtratie tijdens het rijpen.

Donkerviolette kleur. Uitstekende complexiteit en een intens aroma met fris tonen van zachte noten en meer geconcentreerde tonen van rijp wild fruit. Elegante smaak aan het begin dat in harmonie evolueert voor een wijn met een uitstekend volume en een stevige structuur. Stevige tannines maar soepel gepolijst. Eindigt met grote frisheid, elegantie en intensiteit.
Port kan heerlijk bij kazen of desserts met donkere chocolade.
Geserveerd tussen 16 en 18ºC.

Cambres, in de provincie Lamego, ligt Quinta da Pacheca, een van de meest prestigieuze en erkende eigendommen in de Douro regio. De geschiedenis van de wijngaard gaat terug tot de zestiende eeuw toen het een verzameling wijnstokken was die toebehoorde aan de kloosters van Salzedas en St. João de Tarouca, zoals vermeld in een document uit 1551. Het landgoed wordt genoemd voor de voor het eerst in een document uit april 1738 waar het wordt aangeduid als "Pacheca", een vrouwelijke vorm van de familienaam Pacheco omdat het eigendom is van een dame, Da. Mariana Pacheco Pereira, een imposante vrouw die zelf voor het pand zorgde. Een van de overgebleven Pombaline-monumenten die voor het eerst werd gebruikt in 1758 om deze allereerste afgebakende wijnregio ter wereld te schetsen door de Marquês de Pombal, is nog steeds bewaard in Quinta da Pacheca, direct bij de hoofdingang van de traditionele stenen tanks. Deze granieten stenen werden in de jaren veertig van de vorige eeuw tot eigendom van nationaal belang