



QUINTA DA
PACHECA

PACHECA GRANDE RESERVA BRANCO

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

Classificação / Appellation Douro DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2021

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: 30% Viosinho, 30% Rabigato, 40% Arinto

Vinhas / Vineyards: Este vinho é obtido a partir de uvas oriundas de várias parcelas de vinha instaladas a 500 metros de altitude. // This wine is obtained from grapes that comes from several plots of vineyard planted at 300 meters of altitude.

Vinificação / Vinification Method: Vindima manual em caixas de 25 Kg, desengace e esmagamento em prensa pneumática. O mosto resultante da prensagem foi encaminhado para cuba de aço inoxidável, inertizada e arrefecida, onde permaneceu durante 24 horas para fazer a decantação. No fim desse período foi transferido para outra cuba onde foi inoculado com leveduras selecionadas, tendo dado início à fermentação. Após 48 horas do arranque de fermentação alcoólica, foi transferido para barricas de 500L de carvalho francês e acácia onde terminou a fermentação. Estagiou com bâtonnage semanal, sobre borras finas, durante 12 meses. // The grapes were manually harvested in chests of 25kg, destemmed and pressed in pneumatic press. The resulting must was sent to stainless steel vats, inerted and cooled, where it remained for 24 hours to make the decantation. At the end of this period, it was transferred to another stainless-steel vat where it was inoculated with selected yeasts, starting its fermentation. After 48 hours of the start of the alcoholic fermentation it was transferred to French and acacia oak barrels of 500L where the fermentation ended. It aged there for 12 months, with weekly bâtonnage on fine lees.

Estágio / Aging: 12 meses em barricas de carvalho Francês e Acácia com bâtonnage semanal. // 12 months in 2nd year French and Acacia 500L oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Amarelo dourado // Golden Yellow

Aroma: Evoca folhas de chá e toques cítricos envolto por notas tostadas da madeira. // Hints of tea leaves and citrus surrounded by toasted notes of wood.

Boca / Mouth: Mineral, de frescura invulgar, dada pela elevada acidez. Grande potencial gastronómico. Deve ser servido a 16 graus centígrados. // Mineral, of unusual freshness given by the high acidity. Great gastronomic potential. It should be served at 16 °C.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 13% **pH:** 3,23

Acidez Total / Total acidity: 7,2 g/L **Açúcar Total / Residual Sugar:** 1,37 g/L



Acompanha / Food

Peixes gordos assados. Foie Gras. Queijos de cabra curados. // Roasted fatty fish. Foie gras. Cured goat cheese.



Prémios / Accolades

Vintage 2019:

89 points - RobertParker.com, Review by Mark Squires, June 2021

Vintage 2018:

91 points - Wine Enthusiast, Review by Roger Voss, January 2021

89 points - RobertParker.com, Review by Mark Squires, April 2020

Contém sulfitos / Contains sulfites



Informação Logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947001567

3 x 75 Cl: 15602947001564

Caixa // Box	Europalette	
3 x 75 CL	Cxs / Pal Cases / Pal	Grf / Pal Bottle / Pal
	112	336