



QUINTA DA
PACHECA



PACHECA PORTO VINTAGE 2018

Produtor Quinta da Pacheca

Origem Portugal **Região** Douro

Classificação Porto

Enóloga Maria de Serpa Pimentel



Castas Uvas provenientes de vinhas mais velhas da Quinta da Pacheca, com uma idade média de 60 anos, onde predominam as castas tradicionais do Douro.

Ano vitícola

O ano vitícola de 2018 caracteriza-se por ser de muito pouca produção, consequência de um início de ano de seca extrema. A Primavera foi extremamente húmida e fria. O abrolhamento ocorreu com atraso de cerca de 3 semanas. Os meses de março a Junho tiveram precipitação acima da média e mantiveram o atraso do ciclo vegetativo até ao período de maturação, mas repuseram os níveis de água no solo que ficou disponível para as plantas. No entanto, os períodos de chuva intensa e alguns fenómenos climatéricos provocaram doenças criptogâmicas difíceis de controlar com grande perda de produção que, em algumas vinhas, foi total. A maturação ocorreu com tempo seco e muito para as castas tintas. O bom tempo que se prolongou até ao final da vindima, tornou-a sã, tendo as uvas dado entrada na adegas em bom estado, dando origem a mostos equilibrados e vinhos de muito boa qualidade



Notas de Prova

Retinto, opaco no centro com bordo vermelho escuro. O nariz é cheio, fruta preta complexa, notas de esteva, ervas silvestres e violeta. Na boca sente-se uma explosão de fruta silvestre, com taninos firmes, mas aveludados, fresco e uma intensidade que promete uma vida longa.



Análise Química

Teor Alcoólico: 20% **pH:** 3,66

Baumé: 3,8 **Açúcar Total:** 106 g/L



Acompanha

O vinho deve ser servido ligeiramente refrescado (16-18° C) e a acompanhar queijos ou sobremesas de chocolate negro e frutos vermelhos.



Informação Logística

Caixas		Europaleta		
6 x 75 CL	Caixa / Fiada 19	Camada / Pal 4	Caixa / Pal 76	Grf / Pal 456

Código de Barras

75 Cl: 5602947001130 6 x 75 Cl: 15602947002288



Prémios

91 points - Robert Parker