



QUINTA DA
PACHECA



PACHECA TINTO RESERVA

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

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

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: 33% de Touriga Franca, 33% Touriga Nacional, 24% Tinta Roriz, 10% Sousão

Vinhas / Vineyards: Este vinho é obtido a partir de uvas das castas que provêm de vinhas instaladas na Quinta da Pacheca, com cerca de 40 anos // This wine is obtained from grapes that comes from vineyards planted in Quinta da Pacheca with 40 years old.

Vinificação / Vinification Method: Vindima manual, desengace e esmagamento. A fermentação que ocorreu por 7 dias em Lagar de granito, com pisa a pé e remontagens. No Final da fermentação alcoólica o vinho foi transferido para cubas de aço inoxidável onde ocorreu a fermentação malolática // The grapes were manually harvested, destemmed and crushed. The fermentation occurred during 7 days in the traditional granitic stone tanks with foot treading and smooth reassembles. At the end of the alcoholic fermentation the wine was transferred into stainless steel vats where the malolactic fermentation occurred.

Estágio / Aging: 12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho Francês. // 12 months in 2nd and 3 year French oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Rubi intenso // Deep ruby

Aroma: Apresenta um nariz onde a fruta sobressai, notas de ameixas e groselhas com um toque de café e chocolate preto // Presents a nose where the fruit stands out, notes of plums and gooseberries with a touch of coffee and dark chocolate.

Boca / Mouth: A madeira está perfeitamente integrada. Na boca é um vinho rico, poderoso, com taninos redondos e aveludados seguidos de grande frescura e persistência // On the mouth the wood is perfectly integrated, very rich, powerful with round and velvety tannins which results in great freshness and persistence.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 14% **pH:** 3,67

Acidez Total / Total acidity: 5,3 g/L **Açúcar Total / Residual Sugar:** <0,6 g/L



Acompanha / Food

Carnes grelhadas e assadas // Grilled and roasted meats



Informação Logística /

Logistic information

Caixa // Box		Europalette		
6 x 75 CL	Cxs / Fiada Cases / Layer 25	Fiadas / Pal Layers / Pal 4	Cxs / Pal Cases / Pal 100	Grf / Pal Bottle / Pal 600

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947002403 6 x 75 Cl: 15602947002400

Contém sulfites / Contains sulfites



Prémios / Accolades

Vintage 2018

90 points - Wine Enthusiast

88+ points - Robert Parker

16,5 points - Jancis Robinson

Vintage 2017

16+ points - Jancis Robinson

Silver Medal - Sakura Awards