



QUINTA DA
PACHECA



PACHECA ROSÉ RESERVA

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

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

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: Touriga Nacional

Vinhos / Vineyards: Este vinho é obtido de vinhas plantadas a 325 metros de altitude. // This wine is obtained from vineyards planted at 325 meters of altitude.

Vinificação / Vinification Method: Vindima manual em caixas de 25 Kg, desengace e esmagamento em prensa pneumáticas, depois de arrefecidas as uvas. O primeiro terço da fermentação ocorreu em cuba de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 12 – 14°C, depois o mosto foi transferido para barricas novas e de segundo ano de carvalho Francês, onde permaneceu até agosto de 2019, com bâtonnage das borras finas. // The grapes were manually harvested in chests of 25kg, destemmed and pressed in pneumatic press. The first third part of the fermentation occurred in stainless steel vats at a controlled temperature between 12-14° C, then the must was transferred to new and second year French oak barrels where it stayed until August 2019 with bâtonnage of the fine lees in between.

Estágio / Aging: 9 meses em barricas carvalho Francês com bâtonnage semanal. // 9 months in 2nd year French oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes

Aroma: Vinho muito aromático, com notas de fruta vermelha, em particular morango e framboesa muito frescas, acompanhadas de algumas notas de madeira bem integrada. // Very aromatic wine with hints of red fruit like strawberry and fresh raspberry having well-integrated wood notes as well.

Boca / Mouth: Vinho intenso e com boa acidez, sendo, por isso muito fresco e persistente. // Intense wine and with a good acidity which gives it freshness, persistency and longevity.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 12,5% pH: 3,04

Acidez Total: / Total acidity: 7,81 g/L Açúcar Total / Residual Sugar: 1,37 g/L



Acompanha / Food

Saladas compostas de frango ou de tomate e mozzarella. Gaspacho. Truta salmonada. Salmão grelhado ou fumado. // Chicken or tomato and mozzarella salads, gazpacho, coastal cutthroat trout, grilled or smoked salmon.



Prémios / Accolades

89 points - Wine Enthusiast



Informação Logística /

Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947001567

3 x 75 Cl: 15602947001564

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

Contém sulfitos / Contains sulfites