



QUINTA DA  
PACHECA

## PACHECA SUPERIOR BRANCO

**Produtor / Producer** Quinta da Pacheca

**Classificação / Appellation** Douro DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2022

**Enólogo / Winemaker** Maria de Serpa Pimentel



**Castas / Grape Varieties:** Viosinho 90% e Moscatel Galego Branco 10%

**Vinhas / Vineyards:** Este vinho é obtido a partir de uvas oriundas de várias parcelas de vinha instaladas a 450 metros de altitude // This wine is obtained from grapes that come from several plots of vineyard planted at 450 meters of altitude.

**Vinificação / Vinification Method:** Vinificação/Vinification Method : Vindima Manual em caixas de 25 Kg colocadas diretamente para prensa pneumática. O mosto resultante da prensagem fermentou a uma temperatura controlada de 14-16°C. Após a fermentação alcoólica, estagiou sobre as borras finas da fermentação em depósito de aço inoxidável forrado com aduelas de carvalho Francês, com bêtonnage semanal durante 9 meses // The grapes were manually harvested in chests of 25kg, placed directly into a pneumatic press. The resulted must fermented at a controlled temperature of 14-16°C. aged on fine lees after the alcoholic fermentation in stainless steel vats with French oak staves and with weekly bêtonnage during 9 months.

**Estágio / Aging:** 9 meses sobre as borras finas da fermentação em depósito de aço inoxidável forrado com aduelas de carvalho Francês, com bêtonnage semanal // 9 months on fine lees after the alcoholic fermentation in stainless steel vats with French oak staves and with weekly bêtonnage



### Notas de Prova / Tasting notes

**Aroma:** Delicado, com notas de ananás e lichia, com notas de tostado de madeira bem integrada // Delicate aroma with notes of pineapple and lychee, and toast notes from the oak

**Boca / Mouth:** Muito equilibrado com a acidez bem presente o que lhe confere muita frescura, mineralidade, corpo médio e final longo e persistente. // Balanced with marked acidity which gives it much freshness and minerality. Medium body and a long and persistent finish..



### Análise Química / Chemical Analysis

**Teor Alcoólico / Alcohol by vol.:** 13,0% **pH:** 3,21

**Acidez Total: / Total Acidity:** 6,2 g/L **Açúcar Total: / Total Sugar:** <0,6 g/L



### Acompanha / Food

Peixes grelhados e assados, legumes estufados e gratinados, queijos // Grilled and roasted fish. Stewed and au gratin vegetables. Cheese.



### Prémios / Accolades

**Vintage 2018**

87 points - Wine Enthusiast

**Vintage 2019**

Silver Medal - Sakura Awards 2021

### Informação Logística /

#### Logistic information

Caixa // Box		Europalette		
6 x 75 CL	Cxs / Fiada Cases / Layer 11	Fiadas / Pal Layers / Pal 9	Cxs / Pal Cases / Pal 99	Grf / Pal Bottle / Pal 594

### Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947000201 6 x 75 Cl: 15602947001007

Contém sulfitos / Contains sulfites