



QUINTA DA  
PACHECA

## PACHECA SOUSÃO RESERVA

**Produtor / Producer** Quinta da Pacheca

**Classificação / Appellation** Douro DOC, Portugal

**Ano / Harvest** 2020

**Enólogo / Winemaker** Maria Serpa Pimentel, João Silva e Sousa



**Castas / Grape Varieties:** 100% Sousão

**Vinhas / Vineyards:** Vinho produzido com uvas de vinhas em Vila Nova de Foz Côa, Cedovim, no Douro Superior e de vinhas em Fontelas, Peso da Régua, Baixo-corgo. // Produced with grapes from vineyards located in Vila Nova de Foz Côa, Cedovim at Superior Douro and from vineyards located in Fontelas, Peso da Régua, Baixo Corgo.

**Vinificação / Vinification Process:** As uvas depois de desengaçadas e ligeiramente esmagadas, foram pisadas a pé e fermentaram integralmente em lagar de Granito. // After being destemmed and slightly crushed, the grapes were foot treaded in Granite lagar.

**Estágio / Aging:** 1 ano em barrica de 300 litros de carvalho Francês e 1 ano em garrafa. // 1 year in 300 L french oak barrel and 1 year in the bottle.



**Notas de Prova / Tasting notes**

**Cor / Colour:** Vermelho rubi intensa // Intense red ruby color

**Aroma:** No nariz é de uma intensidade aromática a frutos vermelhos e pretos silvestres grande com notas de algum mentol. // In the nose, it has an enormous aromatic intensity of red fruits and black wild berries with hints of menthol.

**Boca / Mouth:** Na boca é muito equilibrado, muita estrutura, volume e persistência com uma acidez bem presente o que lhe confere elegância e a madeira muito bem integrada. // In the mouth, it is very balanced, with a lot of structure, volume and persistence. It has an acidity that is very present, which gives it elegance; the wood is very well integrated.



**Análise Química / Chemical Analysis**

**Teor Alcoólico / Alcohol by volume:** 14,0% | pH: 3,40

**Acidez Total: / Total acidity:** 6,3 g/L **Açúcares Totais / Residual Sugar:** <0,6 g/L



**Acompanha / Food**

O vinho é muito gastronómico, casando na perfeição com pratos da cozinha tradicional portuguesa como belos assados e estufados de carne, para além de ter a acidez para equilibrar a gordura de uma lampreia à bordalesa ou uma chanfana. // This wine is very gastronomic, pairing well with traditional Portuguese cuisine dishes like roasts and meat stews, apart from having the acidity to balance a lamprey.



**Informação logística / Logistic information**

Caixa // Box		Europalette		
4 x 75 CL	Cxs / Fiada Cases / Layer 24	Fiadas / Pal Layers / Pal 4	Cxs / Pal Cases / Pal 96	Grf / Pal Bottle / Pal 384

**Códigos de barras / Barcodes**

75 Cl: 5602947002748 | 4 x 75 Cl: 15602947002745