



QUINTA DA
PACHECA



PACHECA TERROIR BRANCO

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

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

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: 70% Moscatel Galego Branco, 10% Arinto, 10% Viosinho e 10% Códega de Larinho.

Vinhas / Vineyards: Vinhas situadas a 500 m de altitude na freguesia de Canedo, Noura e Martim, em Murça. // Vineyards situated at 500 meters of altitude in Murça.

Vinificação / Vinification Method: Vindima manual em caixas de 25 Kg, desengace e esmagamento em prensa pneumática, depois de arrefecidas as uvas. A Fermentação ocorreu, após clarificação do mosto durante 24 horas, em cuba de aço inoxidável a uma temperatura controlada entre 12 - 14°C, durante 14 dias. // The grapes were manually harvested in chests of 25kg, destemmed and pressed in pneumatic press, after being cooled. The fermentation occurred in stainless steel vats at a controlled temperature between 12-14° C during 14 days.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Amarelo claro brilhante // Bright yellow

Aroma: Notas intensas de fruta branca e lima. // Intense white fruit and lime notes.

Boca / Mouth: Apresenta uma acidez notável, o que lhe confere frescura, volume de boca e persistência. // It presents a remarkable acidity in the mouth, giving it freshness, with volume in mouth and persistence.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 12,5% pH: 3,20

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



Informação Logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5 602947 001802

6 x 75 Cl: 15602947001809



Acompanha / Food

Aperitivo, pratos de peixe, sushi ou saladas. // Aperitif, fish dishes, sushi or salads.

Caixa // Box	Europalette	
6 x 75 CL	Cxs / Pal	Grf / Pal
	Cases / Pal	Bottle / Pal
	100	600

Contém sulfitos / Contains sulfites