



QUINTA DA
PACHECA

**PACHECA GRANDE RESERVA
TOURIGA FRANCESA**

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

Classificação / Appellation Douro DOC, Portugal / **Ano / Harvest** 2019

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: Touriga Franca

Vinhas / Vineyards: Este vinho é obtido de uvas oriundas de uma parcela de vinha com cerca de 25 anos de idade instalada a 100 metros de altitude. // This wine is obtained from grapes that come from a 25 years old parcel installed at 100 meters of altitude.

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. Final da Fermentação alcoólica o vinho foi transferido para barricas de segundo e terceiro ano de carvalho Francês onde ocorreu a Fermentação malolática e estagiou durante cerca de 18 meses. // The grapes were manually harvested, destemmed and pressed. 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 to 2nd and 3rd year French oak barrels where malolactic fermentation occurred and where it aged for 18 months.

Estágio / Aging: 18 meses de barrica novas e de segundo ano. // 18 months in new and 2nd year French oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes

Aroma: Intenso e complexo a fruta preta como amoras silvestres e mirtilos, bem casado com notas especiadas da madeira que lhe dão um carácter extremamente elegante. // Good aromatic intensity and complexity with notes of blackberries and plums well balanced with spicy aromas from the oak.

Boca / Mouth: Denso, intenso, com acidez importante que lhe confere frescura, o que antevê futuro longo // It has an intense mouth, full-bodied and freshness from the acidity with a long and lingering finish.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 15,0% pH: 3,62

Acidez Total / Total acidity: 5,7 g/L **Açúcar Total / Residual Sugar:** <0,89 g/L



Acompanha / Food

Pratos de carne vermelha como borrego grelhado ou assado e bife. Pratos de caça (pombo e veado) e pratos com cogumelos, como porcini ou shiitake // Red meat dishes such as grilled or roasted lamb and steaks. Hunting flavors (pigeon and venison) and dishes with mushrooms, such as porcini or shiitake



Prémios / Accolades

Vintage 2018

Silver medal – International Wine Challenge, 2021

91 points - Decanter



Informação Logística /

Logistic information

Caixa // Box		Europalette		
3 x 75 CL	Cxs / Fiada Cases / Layer 14	Fiadas / Pal Layers / Pal 10	Cxs / Pal Cases / Pal 140	Grf / Pal Bottle / Pal 420

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947002786 6 x 75 Cl: 15602947002790

Contém sulfitos / Contains sulfites