

PACHECA TINTA RORIZ

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

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

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: 100% Tinta Roriz

Vinhas / Vineyards: Este vinho é obtido exclusivamente de uvas da casta Tinta Roriz oriundas de uma parcela de vinha com cerca de 42 anos de idade instalada a 200 metros de altitude. // This wine is obtained exclusively from Tinta Roriz grape variety that comes from a portion of vineyard with about 42 years, installed at 200 meters of altitude.

Vinificação / Vinification Method: As uvas foram colhidas para caixas de 25 Kg, após cuidadosa seleção pelo seu melhor estado de sanidade, e encaminhadas para o centro de vinificação onde foram integralmente desengaçadas. A Fermentação ocorreu por 9 dias em Lagar de granito de 7 toneladas, com pisa a pé e remontagens suaves para lixiviação da manta e extração de compostos fenólicos e aromáticos. No Final da Fermentação alcoólica o vinho foi transferido para toneis de 7000 litros onde ocorreu a Fermentação malolática e estagiou durante cerca de 18 meses. // The grapes were manually harvested into chests of 25 Kg, after careful selection by their best state, and followed to the vinification center where they were destemmed. The fermentation occurred during 9 days in the traditional granitic stone tanks with foot treading and gentle pumping over for blanket leaching and extraction of the phenolic and aromatic compounds. At the end of the alcoholic fermentation the wine was transferred to 7000-liter barrels where malolactic fermentation occurred and aged for 18 months.

Estágio / Aging: 18 meses em tonel novo de 7000L de Carvalho Francês. // 18 months in new 7000L French Oak barrel.



Notas de Prova / Tasting notes

Aroma: Rubi // Ruby

Aroma: Boa intensidade aromática, notas de fruta preta como a amora e o mirtilo, esteva, algum herbáceo característico da casta e notas de madeira bem integradas. // Good aromatic intensity, notes of black fruit such as raspberry and blueberry, rock rose, some herbaceous characteristic from the variety and well-integrated wood notes.

Boca / Mouth: Apresenta-se na boca surpreendentemente fresco, com muito boa estrutura, taninos presentes, mas polidos com final de boca longo e persistente e com grande potencial de guarda. // It is surprisingly fresh with a very good structure in the mouth, present but polished tannins with long and persistent aftertaste and with a great storage potential.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 13,5% **pH:** 3,67

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



Acompanha / Food

Pratos de carne vermelha como borrego assado e rosbife. Pratos de caça (pombo e veado) e pratos com cogumelos, como porcini ou shiitake // Red meat dishes such as roasted lamb and roast beef. Game meat (pigeon and venison) and dishes with mushrooms, such as porcini or shiitake



Informação Logística / Logistic information

Caixa // Box		Europaleta		
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: 5602947001833 3 x 75 Cl: 15602947001830

Contém sulfitos / Contains sulfites