



QUINTA DA
PACHECA



PACHECA RESERVA LAGAR Nº1

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

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

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: 70% Touriga Franca e 30% Touriga Nacional

Vinhas / Vineyards: Este vinho é obtido a partir de uvas oriundas da Quinta da Pacheca e de vinhas de Vila Nova de Foz Côa com cerca de 40 anos de idade. // This wine is obtained from grapes that come from vineyards planted in Quinta da Pacheca and from the vineyards of Vila Nova de Foz-Côa with around 40 years old.

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. No final da fermentação alcoólica o vinho foi transferido para cubas de aço inoxidável onde ocorreu a fermentação malolática. Posteriormente estagiou em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho Francês durante 18 meses. // The grapes were manually harvested, destemmed, and crushed. 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 into stainless steel vats where the malolactic fermentation occurred and then into 2nd and 3rd year French oak barrels where it aged for 18 months.

Estágio / Aging: 18 meses em barricas de 2º e 3º ano de carvalho Francês. // 18 months in 2nd and 3rd year French oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Rubi // Ruby

Aroma: Muito frutado, com notas evidentes de fruta preta madura, como amoras e ameixas, acompanhadas com notas de chocolate proveniente da barrica. // It is very fruity with prominent notes of ripe black fruit, like blackberries and plums as well as notes of chocolate from the barrel.

Boca / Mouth: Muito complexo, com uma acidez que lhe imprime frescura, taninos marcados, mas polidos, e final longo e persistente. // Very complex with an acidity that gives it freshness, noticeable tannins but well-rounded and a long and persistent finish



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 14% **pH:** 3,65

Acidez Total / Total acidity: 5,7 g/L **Açúcar Total / Residual Sugar:** <0,6 g/L



Acompanha / Food

Polvo à Lagareiro. Cabrito ou cordeiro assado // Roasted octopus. Roasted lamb and goat.



Prémios / Accolades

Vintage 2017

93+ points - Robert Parker

91 points - Decanter

17+ points - Jancis Robinson

93 points - Wine Enthusiast

Vintage 2016

91 points - Robert Parker

Contém sulfitos / Contains sulfites



Informação Logística / Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947001574

3 x 75 Cl: 15602947001571

Caixa // Box	Europalette	
3 x 75 CL	Cxs / Pal	Grf / Pal
	Cases / Pal	Bottle / Pal
	140	420