



QUINTA DA
PACHECA





QUINTA DA
PACHECA



PACHECA 50 YEARS TAWNY PORT

Producer Quinta da Pacheca

Source Portugal **Region** Douro

Appellation Porto

Winemaker Maria de Serpa Pimentel e João Silva e Sousa



Grape Varieties Traditional red grape varieties of the Douro region originally from Old Vineyards.

Description 50 Years Old Tawny Port is an exceptional wine resulting from a blend of Ports that have aged in 550 litre casks over many years in the fresh warehouse of Quinta da Pacheca. During aging, the wine transforms its red colour into various shades of amber, brownish, with greenish hints when the wine is very old. The sugar concentration increases and the acidity due to esterification phenomena and also gives origin to an acidity that we call vinagrinho.



Tasting notes

This wine presents itself with an intense aroma of nuts, chocolate, spices, toffee and caramel. In the mouth there is a very fresh complexity, toffee, caramel, dried fruits with the persistence that only a very old wine achieves.



Chemical Analysis

Alcohol by vol: 19,88% **pH:** 3,39

Baumé: 9,8 **Total Sugar:** 192 g/L

Contains sulfites



Serving suggestions

Should be drunk slightly chilled, at the end of the meal, accompanying desserts. Should be served at 16°C.



Awards

96 points - Robert Parker

Robert Parker
WINE ADVOCATE

"This wine is the result of the careful work of several generations who, with mastery, have been blending Port wines over many years. It is a wine of unparalleled quality, full of history that thrills us with every swallow."

Maria Serpa Pimentel





QUINTA DA
PACHECA



PACHECA 50 ANOS TAWNY PORTO

Produtor Quinta da Pacheca

Origem Portugal **Região** Douro

Classificação Porto

Enólogos Maria de Serpa Pimentel e João Silva e Sousa



Castas Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas.

Descrição Porto Tawny 50 Anos é um vinho excepcional resultante de um lote de Vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 Litros ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.

Durante o envelhecimento o vinho transforma a sua cor vermelha em diversas tonalidades âmbar, acastanhadas, com laivos esverdeados quando o vinho é muito velho. A concentração de açúcar aumenta e a acidez devido a fenómenos de esterificação e dá origem também a uma acidez a que chamamos vinagrinho.



Notas de Prova

Este vinho apresenta-se com um aroma intenso de nozes, chocolate, especiarias, toffee e caramelo. Na boca há uma complexidade muito fresca, toffee, caramelo, frutos secos com a persistência que só um vinho muito velho alcança.



Análise Química

Teor Alcoólico: 19,88% **pH:** 3,39

Baumé: 9,8 **Açúcar Total:** 192 g/L

Contém sulfitos



Sugestões serviço

Deve ser bebido ligeiramente fresco, no fim da refeição, acompanhando sobremesas. Deve ser servido a 16°C.



Prémios

96 pontos - Robert Parker


WINE ADVOCATE

"Este vinho é fruto do trabalho cuidadoso de várias gerações que, com mestria, foram loteando vinhos do Porto ao longo de muitos anos. É um vinho de qualidade ímpar, cheio de história que nos emociona a cada trago."

Maria Serpa Pimentel

