



QUINTA DA
PACHECA

PACHECA PORTO LBV 2017

Produtor / Producer Quinta da Pacheca
Origem/Source Portugal **Região / Region** Douro
Classificação/ Appellation Porto
Enóloga/ Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Descrição /Description Pacheca Porto LBV resulta de uvas provenientes de Vinhas Velhas que foram transportadas em caixas de de 25Kg, sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega. Após desengace e esmagamento, são levadas para um lagar tradicional de pedra onde foram pisadas por homens durante 3 horas no primeiro dia. Durante a Fermentação são feitas remontagens para lixiviação da manta, extração da cor e compostos aromáticos. Depois, procede-se à aguardentação, parando assim a fermentação. Envelheceu em cascos de 600 litros, onde permaneceu cerca de 4 anos. Foi engarrafado sem filtração, estando sujeito, durante o seu envelhecimento, a criar um ligeiro depósito. // Pacheca Porto LBV results from old vines grapes that were transported in chests of 25 kg, subject to a strict sorting at the entrance of the winery. After destemming and crushing they are taken to a traditional stone tank where they were trodden by men for 3 hours on the first day. During the fermentation, smooth reassembles are done for blanket leaching and extraction of phenolic and aromatic compounds. Then, brandy is added to stop the fermentation. It aged in 600 liters casks where it remained for about 4 years. It was bottled without filtration being subject, during its aging, to create a slight deposit.



Notas de Prova / Tasting notes Apresenta uma cor violeta escuro. Revela excelente complexidade e intensidade aromática, onde se destacam frescas notas de flor de esteva, suaves notas de frutos secos e notas de frutos silvestres maduros mais concentradas. A boca tem início elegante, evoluindo em harmonia para um vinho com excelente volume e estrutura sólida. Taninos firmes, mas de polimento sedoso. Termina com grande frescura, elegância e intensidade. // Presents a dark violet color. It reveals excelente complexity and an intense aroma with fresh notes of stems, soft nuts notes and more concentrated mature wild fruits notes. The mouth has an elegant beginning evolving in harmony for a wine with excellent volume and solid structure. Firm tannins but smoothly polished. Finishes with great freshness, elegance and intensity.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Acohol by vol.: 19% **pH:** 3,83
Baumé: 3,83 **Açúcar Total / Residual Sugar:** 111 g/L



Sugestões serviço / Serving suggestions

Deve ser bebido ligeiramente fresco no fim da refeição acompanhando queijos ou sobremesas de chocolate negro. Deve ser servido entre os 16 e os 18°C. // It should be drunk slightly chilled at the end of the meal accompanying cheeses or dark chocolate desserts. Should be served between 16 and 18°C.



Informação Logística / Logistic information

Caixa // Box		Europalette		
6 x 75 CL	Cxs / Fiada Cases / Layer 11	Fiadas / Pal Layers / Pal 9	Cxs / Pal Cases / Pal 99	Grf / Pal Bottle / Pal 594

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947003387 6 x 75 Cl: 15602947003384

Contém sulfites / Contains sulfites