



QUINTA DA
PACHECA



PACHECA PORTO TAWNY

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

Origem/Source Portugal **Região / Region** Douro

Classificação/ Appellation Porto

Enóloga/ Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: Castas tradicionais do Douro. // Traditional red grape varieties of the Douro region.

Descrição /Description Pacheca Porto Tawny é um vinho de Porto resultante de um blend de diferentes vinhos do Porto com idades compreendidas entre os 3 e 4 anos, que lhe dão frescura e jovialidade, e vinhos mais envelhecidos com 7 e 8 anos de idade, que lhe dão alguma maturidade e aromas de oxidação. A sua cor vermelha jovem foi sendo transformada para tons mais alaranjados pelo envelhecimento oxidativo em toneis de madeira. // Pacheca Tawny Port is a wine resulting from a blend of different Port wines aged 3 to 4 years, which gives it freshness and joviality, and with 7 to 8 years which gives it some maturity and oxidative aromas. Its young red color was transformed into orangish tones by the oxidative aging in oak casks.



Notas de Prova / Tasting notes Apresenta cor vermelha ligeiramente acastanhada. Nariz com fruta ainda presente, algumas notas de envelhecimento, com ligeiro caramelo e amêndoas tostadas. Boca macia com a fruta envolvida em ligeiras notas de frutos secos e compota. // Presents a slightly brownish red color. Nose with fruit still present and some aging notes with slight caramel and toasted almonds. Soft in the mouth with the fruit enfolded in light notes of nuts and compote.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Acohol by vol.: 19,5% **pH:** 3,65

Baumé: 3,2 **Açúcar Total / Residual Sugar:** 97 g/L



Informação Logística /

Logistic information

Códigos de barras / Barcodes

50 Cl: 5602947000133

6 x 50 Cl: 15602947000338

Caixa // Box	Europalette	
6 x 75 CL	Cxs / Pal Cases / Pal	Grf / Pal Bottle / Pal
	16	576



Sugestões serviço / Serving suggestions

Pode ser bebido fresco como aperitivo ou no fim da refeição acompanhando queijos, sobremesas de chocolate negro ou frutos vermelhos. Deve ser servido entre os 16 e os 18°C. // It can be drunk fresh as an aperitif or at the end of the meal accompanying cheeses, black chocolate desserts or red fruits. Should be served between 16 and 18°C.



Prémios / Accolades

15,5 points - Jancis Robinson

Contém sulfitos / Contains sulfites