



QUINTA DA
PACHECA



PACHECA RESERVA ROSE

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

Classificação / Appellation Douro DOC, Portugal **Ano / Harvest** 2022

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: 100% Touriga Nacional.

Vinificação / Vinification Method: Fermentação em cuba inox a temperatura controlada de 14-16°C, com inoculação de Leveduras seleccionadas, após prensagem em prensa pneumática ao abrigo do Oxigénio. A meio da fermentação passa para barricas de carvalho francês (500 L) com Esgotamento total dos açúcares. // Fermentation in stainless steel vats at a controlled temperature of 14-16°C, with inoculation of selected yeasts, after pressing in a pneumatic press protected from oxygen. Halfway through fermentation, it is transferred to French oak barrels (500 L) with total sugar depletion.

Estágio / Aging: Acabamento de fermentação e estágio de 9 meses em barricas de 500 litros de carvalho francês, com battonage semanal. // Final fermentation and ageing for 9 months in 500-liter French oak barrels, with weekly battonage.



Notas de Prova / Tasting notes

Aroma: Vinho de cor rosada com tons salmão. Aroma frutado a morango e framboesa, ligeira madeira. // Pink wine with salmon tones. Fruity aroma of strawberries and raspberries, slightly woody.

Boca / Mouth: Na boca, apresenta-se muito fresco e envolvente. Bom volume de boca e muito persistente. // The palate is very fresh and enveloping. Good volume in the mouth and very persistent.



Acompanha / Food: Harmoniza bem com qualquer salada composta, massas e carne de aves. Deve ser consumido a uma temperatura de 10-12°C. // Goes well with any composed salad, pasta and poultry. It should be consumed at a temperature of 10-12°C.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 13,0% **pH:** 3,27

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



Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947001567

Contém sulfitos / Contains sulfites