

**PACHECA GRANDE RESERVA
TOURIGA FRANCESA**

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

Classificação / Appellation Douro DOC, Portugal / **Ano / Harvest** 2020

Enólogo / Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties: Touriga Francesa

Vinhas / Vineyards: Este vinho é obtido de uvas oriundas de uma parcela de vinha com idade entre os 20 e 30 anos instalada entre os 100 e 300 metros de altitude. // This wine is produced from grapes sourced from a vineyard plot with vines aged between 20 and 30 years, located between 100 and 300 meters above sea level.

Vinificação / Vinification Method: Esmagamento e desengace das uvas, Fermentação em Cuba Inox a temperatura de 25°C com remontagens periódicas para extração compostos fenólicos. Co-inoculação Leveduras de Fermentação e Bacterias do ácido láctico para conclusão em simultâneo da fermentação alcoólica e da Fermentação malolática. Maceração pós fermentativa por 3 semanas. // Crushing and destemming of the grapes, Fermentation in Stainless Steel Tank at a temperature of 25°C with periodic pump-overs for the extraction of phenolic compounds. Co-inoculation of Fermentation Yeasts and Lactic Acid Bacteria for simultaneous completion of alcoholic fermentation and Malolactic Fermentation. Post-fermentation maceration for 3 weeks.

Estágio / Aging: Estágio em tonel de 7000 litros carvalho Francês durante 18 meses e barricas de 300L de carvalho Francês novas e usadas. // Aging in a 7000-liter French oak cask for 18 months and in new or used 300-liter French oak barrels.



Notas de Prova / Tasting notes

Cor / Colour: Cor vermelha rubi. // Rubi red color.

Aroma: Aroma frutado, vinoso, complexo. Notas de Fruta compotada, cassis. // Fruity, vinous, complex aroma. Notes of stewed fruit, cassis.

Boca / Mouth: Na boca, madeira presente mas bem integrada. Apresenta-se muito fresco e envolvente. Bom volume de boca e muito persistente. // On the palate, wood is present but well-integrated. It presents itself very fresh and enveloping. Good mouthfeel and very persistent.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 14,5% pH: 3,67

Acidez Total: / Total acidity: 5,1 g/L **Açúcar Total / Residual Sugar:** <0,6 g/L



Acompanha / Food

Harmoniza bem com qualquer prato estufado de carne. Caça. Queijos de pasta dura. Deve ser consumido a uma temperatura de 16°C. // It pairs well with any stewed meat dish, game, and hard cheeses. It should be consumed at a temperature of 16°C.



Prémios / Accolades

Vintage 2018

Silver medal – International Wine Challenge, 2021

91 points - Decanter



Informação Logística /

Logistic information

Europalette
Cxs / Pal
Cases / Pal
134

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947002786 6 x 75 Cl: 15602947002790

Contém sulfitos / Contains sulfites