



Origem/ Source/ Origine: **Portugal**
 Região/ Region/ Region: **Douro**
 Castas/ Grape Varietal/ Cépages: **Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa e Tinta Barroca**

Descrição/ Description/ Description:

Foi feito em lagares de granito e teve um estágio de 3 meses em barricas de carvalho francês, com as castas Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa e Tinta Barroca. A responsabilidade técnica é da enóloga Maria Serpa Pimentel, que desde há algum tempo vem operando um processo de renovação do perfil de vinhos da casa, sem descurar a imagem clássica da Quinta da Pacheca.

It was made in traditional open stone tanks "lagares" and trodden by foot and had a stage 3 months in French oak barrels, with Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa and Tinta Barroca. The technical responsibility is the winemaker Maria Serpa Pimentel, who has for some time been operating a renewal process of the profile of house wines, without neglecting the family tradition and image of this classic Douro producer.

Ce vin à été fait dans les foudroirs traditionnels du Douro avec un stage de 3 mois en fûts de chêne français, avec Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Francesa et Tinta Barroca. La responsabilité technique de l'œnologue Maria Serpa Pimentel, qui a été exploitée processus de renouvellement du profil des vins de la maison, sans pour autant négliger l'image de ce producteur classique Douro.

Nota de Prova/ Tasting Note/ Note de Dégustation:

Apresenta uma cor vermelha intensa e um nariz rico em notas florais, frutos negros e delicadas sugestões de especiarias acompanhadas por um leve toque de chocolate e alguma barrica, na boca é um vinho denso, estruturado e complexo, onde os taninos se revelam polidos e o paladar denota fruta vermelha madura e evidentes nuances especiadas, o final de boca tem um comprimento agradável e uma persistência média / alta.

It features an intense red color and a nose rich in floral notes, black fruit and delicate hints of spice followed by a hint of chocolate and some barrels, a wine in the mouth is dense, structured and complex, where the tannins are revealed and polished palate

denotes ripe red fruit and nuances evident spice, the aftertaste has a nice length and a persistence medium / high.

Il dispose d'une couleur rouge intense et un nez riche en notes florales, de fruits noirs et des notes délicates d'épices suivi par un soupçon de chocolat et quelques barils, le vin en bouche est dense, structuré et complexe, où les tanins sont révélées et palais poli désigne les fruits rouges mûrs et des nuances épice évident, à la fin une belle longueur et une persistance moyenne / haute.

Na garrafeira/ In the cellar/ Dans la cave:

Conserve-se a garrafa deitada e em local tanto quanto possível fresco e sombrio. Pronto a beber desde já, aguenta-se bem na garrafa ao longo de 5 ou 7 anos após a data de colheita.

Keep the bottle lying down in a dark and fresh room. Drink now or keep the bottle for 5 or 7 more years.

Gardez la bouteille horizontalement dans un endroit frais et sombre. Prêt à boire, résistent bien dans le flacon plus de 5 ou 7 ans après la date de la récolte.

Características físico-químicas/ Chemical Analysis/ Caractéristiques physico-chimiques:

Alcool/ Alcool/ Alcohol: 15% vol

PH: 3,74

Acidez Total/ Acidity/ Acidité Totale: 5,0 g/l

Açúcar Residual/ Residual Sugar/ Sucre Résiduel: 2,8 g/l

Informações logísticas/ Logistical information/ Informations logistiques:

6 x 750 ml

Código de barras garrafa/ Bottle barcode/ Gencode uvc: 5602947000010

Código de barras caixa/ Case barcode/ Gencode carton: 15602947000017

Quinta da Pacheca | Cambres - 5110-424 Lamego | Tel. +351 254 331 229 | comercial@quintadapacheca.com

**Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
 22 a 24/04/2014. (23º dia)**