



Origem/ Source/ Origine: **Portugal**
 Castas/ Grape Varietal/ Cépages: **Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela, Sousão**

Descrição/ Description/ Description:

Foi feito em lagares de granito com as castas Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela e Sousão. Depois da fermentação passou 12 meses em barricas novas de carvalho francês.

The grapes coming from Quinta da Pacheca Old Vines were taken to the winery in plastic boxes. The grapes were completely destemmed and slightly crushed. After this the must was transferred to the stone tanks (lagares) where the grapes were foot trodden and fermented 10 days.

After the malolactic fermentation the wine was racked into new French and oak barrels for 12 months.

Quinta da Pacheca Vinhas Velhas a été vinifiés dans les foudres traditionnels du Douro avec cépages Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela et Sousão. Après la fermentation a passé 12 mois en barriques neuves de chêne français.

Nota de Prova/ Tasting Note/ Note de Dégustation:

Mostra aroma de frutos vermelhos maduros, amparados, discretamente, pela suave baunilha da madeira de carvalho. Consistente na boca, denso, com fruto de qualidade, notas de fruta vermelha e final longo e persistente.

Quinta da Pacheca Reserva Old Vines 2011 shows a complex aroma, with fruit and the oak very well integrated and revealing spicy nuances. Intense and deep on the palate. The firm tannic structure gives great balance to the wine with a long and a gourmand finish.

Montre des arômes de fruits rouges mûrs, soutenu discrètement par le chêne vanillé doux. Conformément dense dans la bouche, avec

des fruits de qualité, des notes de fruits rouges et finale longue et persistante.

Na garrafeira/ In the cellar/ Dans la cave:

Conserve-se a garrafa deitada, em local tanto quanto possível fresco e sombrio. Continuará a evoluir favoravelmente mais 7 ou 8 anos após a data de colheita.

Keep the bottle lying down in a dark and fresh room. Keep the bottle for 7 or 8 more years.

Gardez la bouteille horizontalement dans un endroit frais et sombre. Continuer à évoluer favorablement sur 7 ou 8 ans après la date de la récolte.

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

Alcool/ Alcohol/ Alcool: 15% vol

PH: 3,73

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 / 3 x 750 ml

1 x 1500 ml / 1 x 3000 ml

Código de barras garrafa/ Bottle barcode/ Gencode uvc: 5602947000102

Código de barras caixa/ Case barcode/ Gencode carton: 15602947000291