



Origem/ Source/ Origine: **Portugal**
 Região/ Region/ Region: **Douro**
 Castas/ Grape Varietal/ Cépages: **Touriga Nacional**

Descrição/ Description/ Description:

Foi produzido em lagares de pisa a pés e engarrafado na Quinta após uma selecção criteriosa das melhores uvas da casta Touriga Nacional. Teve um estágio de 14 meses em barricas de carvalho Francês novo.

The grapes coming from Quinta da Pacheca Touriga Nacional vineyard, after a careful selection 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) were the grapes were foot trodden and fermented for 10 days. After the malolactic fermentation in stainless steel vats the wine was racked into new French oak barrels for 14 months.

La Grande Reserva Touriga Nacional a été vinifié dans les foudroirs traditionnels du Douro pendant 10 jours, après une sélection rigoureuse des meilleurs raisins de Touriga Nacional. Eu un stage de 14 mois en barriques neuves de chêne français.

Nota de Prova/ Tasting Note/ Note de Dégustation:

Um aroma muito austero, com fruto maduro mas conservando frescura.

Muito bom corpo, tanino firme e sólido, estilo forte e vigoroso, mas sem perder a finura.

Quinta da Pacheca Touriga Nacional 2011 has a very concentrated flavour with balsamic oak notes, red fruit and bergamont aroma. Deep on the palate, round with silky tannins with a long and fresh finish.

Avec un arôme très austère, avec des fruits mûrs, mais retenant le fraîcheur. Très bon corps, des tanins fermes et un style solide, fort et vigoureux, mais sans perdre la finesse.

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 8 ou 9 anos após a data de colheita.

Keep the bottle lying down in a dark and fresh room. Keep the bottle for 8 or 9 more years.

Gardez la bouteille horizontalement dans un endroit frais et sombre. Continuer à évoluer favorablement sur 8 ou 9 ans après la date de la récolte.

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

Alcool/ Alcool/ Alcohol: 13,5% vol

PH: 3,72

Acidez Total/ Acidity/ Acidité Totale: 4,4 g/l

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

Informações logísticas/ Logistical information/ informations logistiques

3 x 750 ml

Código de barras garrafa/ Bottle barcode/ Gencode uvc: 5602947000232

**Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)**