



Origem/ Source/ Origine: **Portugal**
 Região/ Region/ Region: **Douro**
 Castas/ Grape Varietal/ Cépages: **Gouveio, Viosinho e Fernão Pires**

Descrição/ Description/ Description:

Foi feito em cubas inox com controlo de temperatura e fermentado em barricas novas de carvalho Francês, com as Gouveio, Viosinho e Fernão Pires. 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 deste produtor duriense.

It was done in stainless steel vats with temperature control and fermented new barrels of French oak, with grape Gouveio, Viosinho and Fernão Pires. 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 image of this classic Douro producer.

Il a été fait en cuves inox avec contrôle des températures. Elevage en fût de chêne Français, avec des cépages Gouveio, Viosinho et Fernão Pires. La responsabilité technique est de l'oenologue 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:

Produzido a partir das castas Gouveio, Viosinho e Fernão Pires, Pacheca Superior branco é um vinho fino de aroma jovem e frutado no paladar.

Produced from Gouveio, Viosinho and Fernão Pires, Pacheca Superior white is a dry wine showing floral aromas and a fruity, refreshing flavor.

Produit à partir de Gouveio, Viosinho et Fernão Pires, Pacheca Superior blanc à un arôme délicat jeune et fruité en bouche.

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 3 ou 4 anos após a data de colheita.

Keep the bottle lying down in a dark and fresh room. Drink now or keep the bottle for 3 or 4 more years.

Gardez la bouteille horizontalement dans un endroit frais et sombre. Prêt à boire, résistent bien dans le flacon plus de 3 ou 4 ans après la date de la récolte.

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

Alcool/ Alcool/ Alcohol: 12,5% vol

PH: 3,21

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

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

Informações logísticas/ Logistical information/ Informations logistiques:

750 ml

Código de barras garrafa/ Bottle barcode/ Gencode uvc: 560294700203

6 x 750 ml

Código de barras caixa/ Case barcode/ Gencode carton: 15602947001007

Safra 2013. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.