



QUINTA DA
PACHECA

Ficha Técnica

QUINTA DA PACHECA RESERVA

2004

Tip	Cód.
Tinto	12.10
Classificação	
V.Q.P.R.D.	
Região	
Douro	
Castas	
Predominância de Touriga Nacional; Tinta Roriz e Touriga Francesa	
Tipo de solo	
Argilo calcário e arenoso	
Vinificação	
Uvas com desengace (80%) fermentadas em lagares de granito , durante cerca de 6/8 dias.	
Estágio	
Casco 12 meses - carvalho francês	
Longevidade Prevista	
15 a 20 anos	
Análises	
Teor álcool	14,0 %
Acidez tot	5,38 g/l
PH	3,58
Notas de Prova (produtor)	
Cor	
Vermelho carregado	
Aroma	
Sugestões de frutos vermelhos e maduros.	
Paladar	
Consistente na boca, denso, com fruto de qualidade, notas de fruta vermelha e final persistente pouco marcado pela acidez.	
Obs.	
Final de prova longo.	



Gastronomia

Deve ser servido com carnes vermelhas e bem condimentadas, queijos fortes.

Temperatura a que deve ser servido 16°C

Enólogo Responsável - MARIA SERPA PIMENTEL



QUINTA DA
PACHECA

Ficha Técnica

QUINTA DA PACHECA VINTAGE PORT

2003

Tip	Cód.
Porto Vintage	
Classificação	
D.O.C.	
Região	
Vinho do Porto	
Castas	
Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela e Tinta Roriz	
Tipo de solo	
Argilo Calcareo	

Vinificação
Pisa a pés de homens, fermentação em lagares de granito durante 6 dias e fortificação.
Estágio
Casco
Longevidade Prevista
50 anos
Análises
Teor álcool 20,0 %
Acidez tot 4,51
PH 3,5

Notas de Prova (produtor)
Cor
Retinta
Aroma
Elegante, fruta vermelha bem madura.
Paladar
Notas de fruta bem madura e com um longo, firme e majestoso final
Obs.
Sem qualquer tipo de filtração

Gastronomia
Queijos de pasta forte e chocolate negro
Temperatura a que deve ser servido 14/16°C

Enólogo Responsável Maria Serpa Pimentel



PACHECA TINTO 2004



QUINTA DA
PACHECA

Ficha Técnica

QUINTA DA PACHECA

2004

Tip	Cód.
Tinto	12.19
Classificação	
V.Q.P.R.D.	
Região	
Douro	
Castas	
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Francesa	
Tipo de solo	
Argilo calcário e arenoso	
Vinificação	
Fermentação em lagares de granito.	
Estágio	
Casco 8 meses - carvalho francês	
Longevidade Prevista	
10 a 15 anos	
Análises	
Teor álcool	14.00%
Acidez tot.	5,42
PH	3,8
Notas de Prova (produtor)	
Cor	
Vermelho carregado	
Aroma	
Sugestões de frutos vermelhos e maduros.	
Paladar	
Consistente na boca, denso, com fruto de qualidade, notas de fruta vermelha e final persistente pouco marcado pela acidez.	
Obs.	



PACHECA TINTO 2004

Final de prova longo.

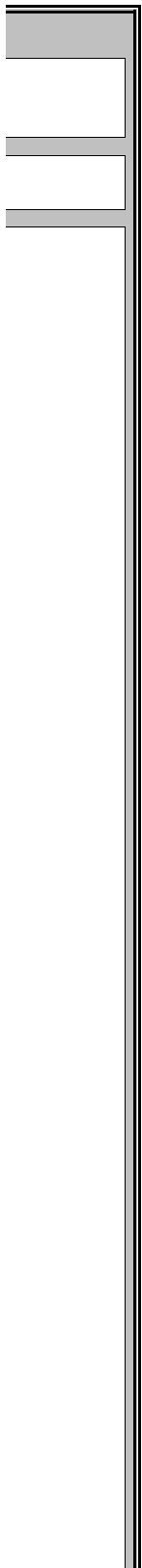
Gastronomia

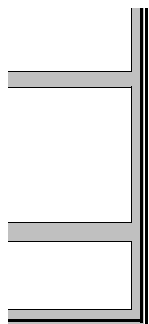
Acx

Temperatura a que deve ser servido 16 °C

Enólogo Responsável

Maria Serpa Pimentel







QUINTA DA
PACHECA

Ficha Técnica

QUINTA DA PACHECA VINTAGE PORT

2004

Tip	Cód.
Porto Vintage	
Classificação	
D.O.C.	
Região	
Vinho do Porto	
Castas	
Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela e Tinta Roriz	
Tipo de solo	
Argilo Calcareo	
Vinificação	
Pisa a pés de homens, fermentação em lagares de granito durante 6 dias e fortificação.	
Estágio	
Casco e Inox	
Longevidade Prevista	
50 anos	
Análises	
Teor álcool 20,0 %	
Acidez tot 4,55	
PH 3,54	

Notas de Prova (produtor)
Cor
Retinta
Aroma
Elegante, fruta vermelha bem madura.
Paladar
Notas de fruta bem madura e com um longo, firme e majestoso final
Obs.
Sem qualquer tipo de filtração

Gastronomia
Queijos de pasta forte e chocolate negro
Temperatura a que deve ser servido 14/16°C

Enólogo Responsável Maria Serpa Pimentel





QUINTA DA
PACHECA

Ficha Técnica

QUINTA DA PACHECA LBV

2001

Tip PORTO	Cód.
Classificação DOURO DOC	
Região DOURO / PORTO	
Castas Lote das tradicionais castas do Douro e das vinhas mais velhas da Quinta, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Barroca	
Tipo de solo ARGILO CALCAREO	

Vinificação Uvas com desengace (50%) fermentadas com remontagem durante cerca de 3-4 dias em lagares de granito, fortificação com aguardente vinica
Estágio Garrafa meses Casco meses Tipo de madeira
Longevidade Prevista 25 ANOS
Análises Teor álcool 20.00% Acidez tot: 5,33 PH 3,51

Notas de Prova (produtor) Cor

Aroma Trata-se de um vinho muito fino no seu aroma, denotando muitos frutos vermelhos e uva passa.

Paladar Intensos e complexos frutos, especiarias, com taninos bem presentes.

Obs.



Gastronomia Servir entre 14º e 16º com queijos, Serra, Azeitão, Serpa e com chocolate negro.
Temperatura a que deve ser servido

Enólogo Responsável MARIA SERPA PIMENTEL
--