



QUINTA DA PACHECA



PACHECA SUPERIOR BRANCO

Produtor: Quinta da Pacheca

Classificação: Douro DOC, Portugal

Ano de colheita: 2019

ANO VITICOLA

O ano vitícola de 2018/2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco. As condições climáticas conduziram, numa primeira fase, a um avanço do ciclo vegetativo em relação aos últimos anos, avanço esse que se foi atenuando ao longo do ciclo. Apesar de ocorrência de muita precipitação no mês de Abril, a evolução climática registada posteriormente, contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos cachos na vindima, que teve início em meados de Agosto.

VINHAS

Este vinho é obtido a partir de uvas da casta Viosinho e Moscatel Galego Branco oriundas de várias parcelas de vinha instaladas a 450 metros de altitude

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas para caixas de 25 Kg, após cuidadosa seleção pelo seu melhor estado de sanidade, e encaminhadas para o centro de vinificação onde foram prensadas em prensa pneumática. O mosto resultante da prensagem fermentou a uma temperatura controlada de 14-16°C. Após a fermentação alcoólica, estagiou sobre as borras finas da fermentação em depósito

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

6 x 75 CL	Europalette			
	Cxs / Fiada	Fiadas / Pal	Cxs / Pal	Grf / Pal
	11	9	99	594

Códigos de barras:

Garrafa 75 Cl: 5602947000416

Caixa 6 x 75 Cl: 15602947000802

de aço inoxidável forrado com aduelas de carvalho Francês, com bâtonnage semanal durante 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Pacheca Superior Branco é um vinho de aroma delicado, com notas de ananás e lichia, com notas de tostado de madeira bem integrada. Na boca apresenta-se muito equilibrado com a acidez bem presente o que lhe confere mineralidade, corpo médio e final longo e persistente

GASTRONOMIA

Peixes grelhados e assados, legumes estufados e gratinados, queijos.

ESTÁGIO

9 meses em contacto com borras finas e com bâtonnage semanal.

CASTAS

Viosinho (90%) e Moscatel Galego Branco (10%)

ENÓLOGA

Maria Serpa Pimentel

ANÁLISE QUÍMICA

Teor Alcoólico: 13%

pH: 3,39

Acidez total: 5,3 g/L

Açúcares Totais: <0.6 g/L