



# Quinta da Pacheca



## PACHECA DOC TINTO

**Produtor**

Quinta da Pacheca.

**Região**

Portugal.

**Sub-Região**

Douro.

**Uvas**

Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

**Teor Alcoólico**

13,5%.

**Tempo de Barril**

6 meses em barricas carvalho Francês de 2º e 3º ano.

**Notas de prova**

Cor rubi jovem. No aroma apresenta-se frutado e elegante. Na boca revela-se bem equilibrado, com acidez que lhe confere alguma frescura e taninos polidos que lhe dão estrutura e final longo e persistente.

**Harmonização**

Excelente opção para refeições à base de carnes vermelhas.



## PACHECA DOC ROSÉ

**Produtor**

Quinta da Pacheca.

**Região**

Portugal.

**Sub-Região**

Douro.

**Uvas**

Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Cão.

**Teor Alcoólico**

12,5%

**Tempo de Barril**

Falta informação.

**Notas de prova**

Leve cor rosa salmão com notas de fruta vermelha no aroma, como a framboesa. Na boca apresenta-se com uma acidez notável, o que lhe confere frescura e torna-o num vinho muito apetecível.

**Harmonização**

Aperitivo ou em acompanhamento de prato de peixe, sushi ou saladas.



## PACHECA DOC BRANCO

**Produtor**

Quinta da Pacheca.

**Região**

Portugal.

**Sub-Região**

Douro.

**Uvas**

Moscatel Galego Branco e Códega.

**Teor Alcoólico**

12,5%

**Tempo de Barril**

Falta informação.

**Notas de prova**

Cor amarela clara, brilhante, com notas muito intensas de lima no aroma. Na boca apresenta-se com uma acidez notável, o que lhe confere frescura, volume de boca e persistência.

**Harmonização**

Aperitivo ou em acompanhamento de prato de peixe, sushi ou saladas.



## PACHECA SUPERIOR TINTO

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

**Teor Alcoólico**  
14%.

**Tempo de Barril**  
12 meses em barricas novas e de segundo ano de carvalho Francês.

**Notas de prova**  
Intensa cor rubi jovem. Revela-se muito frutado no aroma, com notas evidentes de amoras e ameixas, balanceado com notas de chocolate proveniente da barrica.

**Harmonização**  
Acompanha bem pratos de massas com molhos à base de tomate e carnes vermelhas.

## PACHECA SUPERIOR BRANCO

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Viosinho e Moscatel Galego Branco.

**Teor Alcoólico**  
13%.

**Tempo de Barril**  
6 meses em barricas carvalho Francês com bâtonnage semanal.

**Notas de prova**  
Aroma complexo, algumas notas de fruta tropical do tipo ananás e maracujá, e notas de tostado, dadas pela barrica. Na boca marca-se pela fruta exótica envolta em notas de madeira tostada, o que lhe confere um corpo rico e um final longo e persistente.

**Harmonização**  
Pratos de peixes, mariscos e queijos macios.





## PACHECA RESERVA LAGAR Nº 1

### Produtor

Quinta da Pacheca.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Touriga Franca e Touriga Nacional.

### Teor Alcoólico

14%.

### Tempo de Barril

18 meses em barricas novas de carvalho Francês.

### Notas de prova

Cor rubi profunda. No aroma apresenta-se muito frutado, com notas evidentes de fruta preta madura, como amoras e ameixas, acompanhadas com notas de chocolate proveniente da barrica.

Na boca é muito complexo, com uma acidez que lhe imprime frescura, taninos marcados mas polidos e final longo e persistente.

### Harmonização

Acompanha bem carnes vermelhas, carnes assadas e grelhadas.



## PACHECA RESERVA VINHAS VELHAS

### Produtor

Quinta da Pacheca.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Vinhas Velhas (Field Blend).

### Teor Alcoólico

14%.

### Tempo de Barril

18 meses em barricas novas e de 2º ano de carvalho Francês.

### Notas de prova

Este vinho é obtido das uvas das mais antigas vinhas da Quinta da Pacheca, datadas de meados dos anos 50. Nesta época, as vinhas eram plantadas aleatoriamente e as variedades de uvas eram equalizadas de forma natural. A vinícola segue mantendo esta tradição de vinhas velhas, e como resultado se produzem vinhos com excelente complexidade aromática e estrutura.

Com elegantes notas de chocolate e fruta preta, como mirtilo e amora, na boca apresenta-se muito equilibrado com taninos presentes e madeira bem integrada, final longo e persistente.

### Harmonização

Ideal para acompanhar muito bem pratos de carnes vermelhas bem condimentadas e queijos fortes.



## PACHECA VALE DE ABRAÃO

### Produtor

Quinta da Pacheca.

### Região

Portugal.

### Sub-Região

Douro.

### Uvas

Touriga Franca e Touriga Nacional.

### Teor Alcoólico

14%.

### Tempo de Barril

18 meses em barricas novas de carvalho Francês.

### Notas de prova

O Pacheca Vale de Abraão é um vinho obtido a partir de uvas das castas Touriga Franca e Touriga Nacional oriundas da Quinta de Vale de Abraão, de vinhas do Vale do Rio Pinhão e de vinhas do Vale da Vilariça.

Cor violeta profunda.

No aroma apresenta-se muito elegante, com notas evidentes de fruta preta, como mirtilo e groselha preta, sendo ao mesmo tempo fresco com notas florais.

Na boca é concentrado, com taninos presentes mas bem polidos, notas de chocolate e frescura implícita. Final longo e muito persistente.

### Harmonização

Este vinho acompanha finamente carnes vermelhas, rosbife e grelhados.



## PACHECA GRANDE RESERVA TINTA RORIZ

**Produtor**  
Quinta da Pacheda.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Tinta Roriz.

**Teor Alcoólico**  
14,5%.

**Tempo de Barril**  
18 meses em barricas de 2º ano de carvalho Francês.

**Notas de prova**  
Boa intensidade aromática, notas de fruta preta como a amora e o mirtilo, algum herbáceo característico da casta e notas de madeira bem integradas.

Apresenta-se na boca com muito boa estrutura, taninos presentes mas polidos com final de boca longo e persistente.

**Harmonização**  
Acompanha pratos de caça, como javali, coelho e lebre.

## PACHECA GRANDE RESERVA TOURIGA NACIONAL

**Produtor**  
Quinta da Pacheda.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Nacional.

**Teor Alcoólico**  
14%.

**Tempo de Barril**  
18 meses em barricas de carvalho Francês.

**Notas de prova**  
Elegante, com boa intensidade aromática, notas de bergamota e violeta com madeira bem integrada. Apresenta-se na boca com boa estrutura, taninos presentes, mas polidos, fresco e elegante, com final de boca longo e persistente.

**Harmonização**  
Pratos de sabor intenso, carnes mais fortes, como carne de caça, porco ou leitão ou até carnes menos gordurosas.

## PACHECA GRANDE RESERVA TOURIGA FRANCESA

**Produtor**  
Quinta da Pacheda.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Francesa.

**Teor Alcoólico**  
14%.

**Tempo de Barril**  
18 meses de barrica novas e de segundo ano.

**Notas de prova**  
Aroma intenso e complexo a fruta preta como amoras silvestres e mirtilos, bem casado com notas especiadas da madeira que lhe dão um carácter extremamente elegante. Na boca apresenta-se denso, intenso, com acidez importante que lhe confere frescura, o que antevê futuro longo.

**Harmonização**  
Pratos de carne vermelha como borrego grelhado ou assado e bife. Pratos de caça (pombo e veado) e pratos com cogumelos, como porcini ou shiitake.

## PACHECA RESERVA TINTO

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional.

**Teor Alcoólico**  
14,5%.

**Tempo de Barril**  
12 meses em barricas de segundo e terceiro ano de carvalho Francês.

**Notas de prova**  
Pacheca Reserva Tinto apresenta um nariz onde a fruta sobressai, notas de ameixas e groselhas com um toque de café e chocolate preto. A madeira está perfeitamente integrada. Na boca é um vinho rico, poderoso, com taninos redondos e aveludados seguidos de grande frescura e persistência.

Um vinho pronto a beber mas com grande potencial de envelhecimento.

**Harmonização**  
Carnes grelhadas e assadas.



## PACHECA RESERVA BRANCO

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Arinto, Viosinho, Rabigato e Códega.

**Teor Alcoólico**  
13,5%.

**Tempo de Barril**  
9 meses em contacto com borras finas, em madeira de carvalho francês e com bâtonnage semanal.

**Notas de prova**  
Pacheca Reserva Branco apresenta um aroma de boa intensidade com notas de frutos brancos, frutos tropicais e ligeiros citrinos. Na boca tem um ataque vivo, muito boa estrutura e acidez natural, o que lhe confere frescura bem equilibrada com as notas de madeira do estágio pós-fermentativo sobre as borras finas. Final muito harmonioso.

**Harmonização**  
Peixes gordos assados. Foie Gras. Queijos de cabra curados.





## PACHECA COLHEITA TARDIA

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Sémillon.

**Teor Alcoólico**  
12,5%.

**Tempo de Barril**  
Falta informação.

**Notas de prova**  
Doce e elegante, resultante da desidratação das uvas por infeção por Botrytis Cinerea (podridão nobre) e consequente aumento de açúcares e ácidos nas uvas, que foram deixadas na vinha várias semanas após a maturação ideal e vindimadas na segunda semana de Novembro.

Aroma com notas de mel, fruta em calda, frutos secos, tudo com muito bom impacto.

Bem doce na boca, mas com acidez a espreitar o conjunto, as notas meladas.

**Harmonização**  
Ideal com sobremesas cítricas, como mousse de maracujá e torta de limão, ou tiramissus, pudins e suflês de baunilha. Também harmoniza muito bem com queijos de mofo azul, como Roquefort e Gorgonzola.



## PACHECA GRANDE RESERVA BRANCO

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Viosinho, Rabigato e Arinto.

**Teor Alcoólico**  
13%.

**Tempo de Barril**  
12 meses em barricas de carvalho Francês e Acácia com bâtonnage semanal.

**Notas de prova**  
Pacheca Grande Reserva Branco é um vinho de cor amarelo dourado que evoca folhas de chá no aroma e toques cítricos envolto por notas tostadas da madeira.

Na boca é mineral, de frescura invulgar, dada pela elevada acidez. Grande potencial gastronómico. Deve ser servido a 16 graus centígrados.

**Harmonização**  
Peixes gordos assados. Foie Gras. Queijos de cabra curados.



## PACHECA 10 ANOS PORTO TAWNY

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca).

**Teor Alcoólico**  
19,5%.

**Tempo de Barril**  
Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de carvalho de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.

**Notas de prova**  
Durante o envelhecimento o vinho adquire a sua cor característica âmbar-aloiçada. Apresenta-se com um nariz elegante, combinando aromas de frutas secas e complexas notas de chocolate, caramelo amanteigado e madeira fina de carvalho. Na boca apresenta-se algo encorpado, com boa acidez que lhe confere frescura e com final de boca longo.

**Harmonização**  
Aperitivo ou no fim da refeição acompanhando queijos, sobremesas de chocolate negro ou frutas vermelhas.

## PACHECA 20 ANOS PORTO TAWNY

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas.

**Teor Alcoólico**  
20%.

**Tempo de Barril**  
Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.

**Notas de prova**  
Durante o envelhecimento, o vinho perde a cor e fica acastanhado, o aroma adquire notas de envelhecimento oxidativo. Apresenta uma cor âmbar e brilhante, com um nariz elegante e notas evidentes de figos secos, nozes e caramelo. É extremamente macio na boca, com uma acidez que lhe confere frescura, ressaltando mais uma vez as notas de nozes e caramelo.

**Harmonização**  
Deve ser bebido um pouco fresco no final da refeição, acompanhando sobremesas de praliné de caramelo, frutas secas ou ovos doces.

## PACHECA 30 ANOS PORTO TAWNY

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas.

**Teor Alcoólico**  
20%.

**Tempo de Barril**  
Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.

**Notas de prova**  
Durante o envelhecimento, o vinho perde a cor, que se torna laranja/avermelhada com um aroma nítido a amêndoas caramelizadas e especiarias do tipo cardamomo e curry. Na boca é suave, mas muito persistente.

**Harmonização**  
Deve ser bebido um pouco fresco no final da refeição, acompanhando sobremesas de frutas secas, figos, chocolate ou ovos doces.

## PACHECA 40 ANOS PORTO TAWNY

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Uvas provenientes de vinhas muito velhas onde se misturam grande diversidade de castas tradicionais do Douro.

**Teor Alcoólico**  
21%.

**Tempo de Barril**  
Lote resultante de vários vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 litros velhos ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca.

**Notas de prova**  
Durante o envelhecimento, o vinho perde a cor, que se transforma na característica cor âmbar-castanho dos antigos vinhos do porto. Este vinho apresenta-se com um aroma intenso de passas e caramelo. Na boca mostra uma delicada complexidade de chocolate, caramelo e passas com a persistência que apenas um vinho muito antigo consegue.

**Harmonização**  
Deve ser bebido um pouco fresco no final da refeição que acompanha sobremesas.





## PACHECA PORTO VINTAGE

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
Uvas provenientes de vinhas mais velha da Quinta da Pacheca, com uma idade média de 60 anos, onde predominam as castas tradicionais do Douro.

**Teor Alcoólico**  
20,5%.

**Tempo de Barril**  
Cerca de 1 ano em barricas de carvalho.

**Notas de prova**  
Retinto, opaco no centro com bordo vermelho escuro. O nariz é cheio, fruta preta complexa, notas de esteva, ervas silvestres e violeta. Na boca sente-se uma explosão de fruta silvestre, com taninos firmes, mas aveludados, fresco e uma intensidade que promete uma vida longa.

**Harmonização**  
Acompanhar queijos ou sobremesas de chocolate negro e frutas vermelhas.



## PACHECA MOSCATEL GALEGO BRANCO

**Produtor**  
Quinta da Pacheca.

**Região**  
Portugal.

**Sub-Região**  
Douro.

**Uvas**  
100% Moscatel Galego Branco.

**Teor Alcoólico**  
13%.

**Tempo de Barril**  
Não possui.

**Notas de prova**  
Aroma exuberante, típico da casta, com notas de citrinos, alperce, flores brancas, tília e mel.

É um vinho muito equilibrado e elegante, com uma acidez elevada o que lhe confere frescura, textura e persistência.

**Harmonização**  
Peixes gordos assados. Foie Gras. Queijos de cabra curados.