



QUINTA DA
PACHECA

PACHECA 20 ANOS TAWNY PORT

Produtor / Producer Quinta da Pacheca

Origem/Source Portugal **Região / Region** Douro

Classificação/ Appellation Porto

Enóloga/ Winemaker Maria de Serpa Pimentel



Castas / Grape Varieties Castas tradicionais do Douro, provenientes de Vinhas Velhas // Traditional red grape varieties of the Douro region originally from Old Vineyards.

Descrição / Description Pacheca Porto Tawny 20 Anos é um vinho resultante de um lote de vários Vinhos do Porto que envelheceram em cascos de 550 litros ao longo de muitos anos no fresco armazém da Quinta da Pacheca. Durante o envelhecimento o vinho perde cor e vai-se tornando acastanhado, o aroma adquire notas de envelhecimento oxidativo. // Pacheca 20 year old Tawny Port is a wine resulting from a lot of several Port Wines that have aged in old casks of 550-liters over many years in the fresh warehouse of Quinta da Pacheca. During the aging the wine loses its color and becomes brownish, the aroma acquires notes of oxidative aging.



Notas de Prova / Tasting notes Apresenta-se com uma cor ambar- alourada, brilhante, com um nariz elegante e notas evidentes de figos secos, nozes e caramelo. Na boca é extremamente suave, com uma acidez que lhe confere frescura, sobressaindo mais uma vez as notas de nozes e caramelo. // Presents an amber and bright color with an elegant nose and evident notes of dried figs, nuts and caramel. It is extremely soft in the mouth, with an acidity that gives it freshness, standing out once again the notes of nuts and caramel.



Análise Química / Chemical Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol by vol.: 20% **pH:** 3,57

Baumé: 3,4 **Açúcar Total / Residual Sugar:** 106 g/L



Sugestões serviço / Serving suggestions

Deve ser bebido ligeiramente fresco, no fim da refeição, acompanhando sobremesas de praliné de caramelo, frutos secos ou doces de ovos. Deve ser servido entre os 16 e os 18°C. // It should be drunk slightly fresh at the end of the meal accompanying desserts of caramel praline, dried fruit or sweet eggs. Should be served between 16 and 18°C.



Informação Logística / Logistic information

Caixa // Box		Europalette		
6 x 75 CL	Cxs / Fiada	Fiadas / Pal	Cxs / Pal	Grf / Pal
	Cases / Layer	Layers / Pal	Cases / Pal	Bottle / Pal
	12	5	60	360

Códigos de barras / Barcodes

75 Cl: 5602947000157 6 x 75 Cl: 15602947000710



Prémios / Accolades

91 points - Robert Parker
2020