



Ícones

Degusta



www.wine-8.com

QUINTA DA PACHECA Vinha da Rita 2007

Feito com uvas provenientes de uma parcela centenária da Quinta da Pacheca, plantada com as castas tradicionais do Douro, vinificadas em lagares de granito com pisa a pé e estagiado em barricas de carvalho francês e americano, o vinha da Rita, pretende-se mostrar como um clássico do Douro e identifica a excelência que a Quinta da Pacheca ambiciona alcançar. Um baita vinho!!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Portugal
Região Douro
Produtor Quinta da Pacheca
Safra 2007

Elaboração

Uva Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento 12 meses em barricas novas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi intenso

Olfativo ameixa
Notas de frutas maduras, com destaque para cassis, amora, figo, goiaba e com toques florais de violeta no retrogosto

Gustativo:
Entrada em boca com acidez viva em perfeito equilíbrio com taninos bem amadurecidos. Elegante, estruturado e complexo com final longo e marcante.

Harmonização:
e alecrim (Porterhouse Dry Aged com salada de batatas; Mingnon suíno ao bacon com batatas ao murro; Fraldinha grelhada com provoleta e legumes)

Serviço

Douro

Temperatura de Serviço 14/16 °C
Estimativa de Guarda Pronto ou + 5 anos

Trata-se de uma sub-região situada na região Norte do país, pertencente aos Distritos de Bragança, Vila Real e Viseu. Faz fronteira com Trás os Montes ao norte, com a Espanha a leste e com o Tâmega ao oeste. Nada mal não é mesmo? O terroir do Douro é privilegiado, uma vez que é cercado pelas montanhas, abrigados pelos ventos úmidos, o clima no verão é quente e seco, mas com um inverno rude típico europeu. As vinhas são plantadas nos vales íngremes com boa exposição ao sol em terrenos xistosos (xisto é um tipo de granito muito parecido com a ardósia).