

Comparsa

CÓD. 3011

PRODUTOR

Quinta da Pacheca

Quinta da Pacheca é uma das propriedades mais conhecidas da região do Douro. Foi mencionada pela primeira vez em um documento datado de abril de 1738, onde foi referido como "Pacheca", porque era propriedade de D. Mariana Pacheco Pereira. Mas foi somente em 1903, quando Dom José Freire de Serpa Pimentel decidiu desenvolver seu interesse pela enologia, que ele comprou para o negócio arriscado da vinicultura. Atualmente, um século e muitos sucessos posteriores, uma nova geração da família Serpa Pimentel.

Tipo: Tinto

Região: Lisboa

Uva: Castas típicas da região

Cor: Vermelho cereja

Corpo: Médio

Notas de degustação:

Com aroma frutado, remetendo a frutas vermelhas, este vinho apresenta corpo médio, com notas de grãos torrados e frutas vermelhas maduras.

Vinificação:

Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°.

Tempo de guarda: Pronto para o consumo

Teor alcoólico: 12%

Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 16° à 18°

Harmonização:

Massas com molho vermelho, pizzas, queijos amarelos, carnes brancas.



Costazurra