

QUINTA
SÃO JOSÉ DO BARRILÁRIO SÃO JOSÉ DO BARRILÁRIO PORTO VINTAGE 2024**Produtor / Producer** Quinta da Pacheca**Classificação / Appellation** Douro DOC, Portugal**Ano / Vintage** 2024**Enólogo / Winemaker** Maria de Serpa Pimentel e João Silva e Sousa**Castas / Grape Varieties:** Blend de várias castas tintas da Região do Douro. (Touriga Francesa 30%, Touriga Nacional 20%, Sousão 20%, Tinto Cão 10%, Tinta Amarela 10%, Tinta Roriz 10%)

Vinificação / Vinification Method: Vinificação em lagar de granito com pisa a pé e remontagens periódicas para extração de compostos fenólicos e compostos aromáticos, até a interrupção da fermentação aquando da aguardentação. A fermentação acontece em lagar de granito com temperatura controlada de 24-26°C até aguardentação. // Vinification takes place in granite lagares with traditional foot treading and periodic pump-overs to enhance the extraction of phenolic compounds and aromatic compounds, until fermentation is interrupted by fortification. Fermentation occurs in granite lagares at a controlled temperature of 24-26°C until fortification.

Estágio / Aging: 1 ano em Balseiro e um ano em cuba Inox // One year in large oak vats (balseiros) and one year in stainless steel tanks.



Notas de Prova / Tasting notes: Vinho de cor rubi de grande intensidade e profundidade. Aroma intenso de fruta preta madura (ameixas amoras e mirtilos) com notas de alcaçuz. Na boca apresenta-se excepcionalmente intenso e persistente de fruta madura e taninos bem polidos. // Deep, intensely coloured ruby wine. The nose is marked by intense aromas of ripe black fruit (plums, blackberries, and blueberries), complemented by notes of liquorice. On the palate, it is exceptionally intense and persistent, showing ripe fruit flavours and well-integrated, polished tannins.

**Análise Química / Chemical Analysis****Teor Alcoólico / Alcohol by vol.:** 20% **pH:** 3,79 **Baumé:** 4,0**Acidez Total / Total acidity:** 3,8g/L **Açúcar / Sugar:** 109 g/L

Sugestões de serviço / Serving suggestions: Sobremesas de chocolate, gelados e sobremesas de frutos vermelhos, queijos azuis (stilton). // Pairs well with chocolate desserts, ice cream, and red berry desserts, as well as blue cheeses such as Stilton.

**Informação Logística / Logistic information**

Caixa // Box		Europalette		
6 x 750 ML	Cxs / Fiada	Fiadas / Pal	Cxs / Pal	Grf / Pal
	Cases / Layer	Layers / Pal	Cases / Pal	Bottle / Pal
	12	5	60	360

Códigos de barras / Barcodes

750 ML: 5602947005152 // 6 x 750 ML: 15602947005159

Contém sulfitos / Contains sulfites