



TEIXEIRÓ

Classificação:	Vinho de Mesa
Tipo:	Branco
Colheita:	2009
Castas:	Avesso (60%), Loureiro (40%)
Área das Vinhas:	Cerca de 10 Hectares
Idade das Vinhas:	10 a 20 anos
Tipo de Solo:	Xisto
Produção Média:	35 hectolitros/4,7 toneladas, por hectare
Vindima:	100% manual em caixas de 20 kg, entre 17 e 24 de Setembro. Realizada sob óptimas condições climatéricas originando uvas sãs e com maturação muito equilibrada.
Vinificação:	Uvas 100% desengaçadas com ligeira prensagem em prensa pneumática, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação Maloláctica → Estabilização → Filtragem Ligeira
Estágio em madeira:	Parcial (15%), fermentação maloláctica durante cerca de 90 dias em barricas novas de carvalho Francês (tosta média)
Engarrafamento:	35.000 garrafas – Fevereiro de 2010
Potencial:	até 4 anos, se armazenado nas condições adequadas
Análise:	Alc. 11,5 % Acidez Total: 4,00 g/l Ph:3,60