

PAÇO de TEIXEIRÓ

Classificação:	Vinho Regional Minho
Tipo:	Branco
Colheita:	2001
Castas:	Predominância de Avesso, Loureiro, Pedernã e Trajadura
Área das Vinhas:	Aprox. 10 Hectares
Idade das Vinhas:	Média de 15 anos
Tipo de Solo:	Xistoso, com alguma influência granítica
Produção Média:	50 hectolitros/6,8 toneladas, por hectare
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, durante a primeira quinzena de Outubro, com excelentes condições climatéricas; Ao contrário do habitual, este ano registou-se um excelente comportamento nas quatro variedades por igual resultando numa colheita de muito boa relação volume/qualidade – Uma das melhores vindimas de sempre nesta Quinta.
Vinificação:	Esmagamento e Prensagem em prensa horizontal, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica → Estabilização → Colagem (Ligeira)
Estágio em madeira:	Parcialmente, durante a fermentação maloláctica, cerca de 40/50 dias em cascos novos de 275 litros de carvalho Português, tosta média
Engarrafamento:	64.000 garrafas de 750ml em Julho de 2002; Comercialização Maio de 2003
Potencial:	Pelo menos 3/5 anos, se guardado sob condições adequadas;
Análise:	Alc. 11,3 Acidez Total: 5,9 g/l P.h.:3,39