

PAÇO
de
TEIXEIRÓ
2002
AVESSO

Classificação:	Vinho Regional Minho
Tipo:	Branco
Colheita:	2002
Castas:	Avesso (100%)
Área das Vinhas:	Aprox. 4,5 Hectares
Idade das Vinhas:	10 a 15 anos
Localização das vinhas:	Vale do rio Douro, a pouca distância da Quinta do Côtto
Tipo de Solo:	Xistoso, com alguma influência granítica
Produção Média:	26 hectolitros/3,5 toneladas, por hectare
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, entre 30 de Setembro e 4 de Outubro; Após uma regular nascença, o período vegetativo decorreu em perfeitas condições climatéricas, registando uma boa floração e frutificação. A vindima decorreu parcialmente chuvosa mas sem afectar a qualidade das uvas
Vinificação:	Uvas 100% desengaçadas com ligeira prensagem em pneumática “Wilmes”, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica → Estabilização → Filtragem Ligeira
Estágio em madeira:	Parcial (12%), durante a fermentação maloláctica, cerca de 40 dias em cascos novos de 275 litros de carvalho Português, tosta média
Engarrafamento:	9.000 garrafas de 750ml em Junho 2003; Lançado em Junho 2003
Potencial:	Pelo menos 3/5 anos, se guardado sob condições adequadas;
Análise:	Alc. 12,7 Acidez Total: 5,5 g/l P.h.:3,46