

PAÇO
de
TEIXEIRO
2002
LOUREIRO

| | |
|-------------------------|---|
| Classificação: | Vinho Regional Minho |
| Tipo: | Branco |
| Colheita: | 2002 |
| Castas: | Loureiro (100%) |
| Área das Vinhas: | Aprox. 3 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: | 27 hectolitros/3,7 toneladas, por hectare |
| Vindima: | 100% manual, em caixas de 20 kg, no dia 6 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: | 6.500 garrafas de 750ml em Junho 2003; Lançado em Junho 2003 |
| Potencial: | Pelo menos 3/5 anos, se guardado sob condições adequadas |
| Análise: | Alc. 12,0 Acidez Total: 6,3 g/l P.h.:3,38 |