

PAÇO
de
TEIXEIRÓ
2003
AVESSO

Classificação:	Vinho Regional Minho
Tipo:	Branco
Colheita:	2003
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:	70 hectolitros/9,4 toneladas, por hectare
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, entre 29 de Setembro e 3 de Outubro, sob excelentes condições atmosféricas; Graças a um ano agrícola regular obtiveram-se elevados níveis qualitativos de produção
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 38 dias em cascos novos de 225 litros de carvalho Francês, tosta média
Engarrafamento:	5.220 garrafas de 750ml em Junho 2004; Lançado em Julho 2004
Potencial:	Pelo menos 3/4 anos, se guardado nas condições adequadas
Análise:	Alc. 12,2 Acidez Total: 5,2 g/l P.h.:3,36