

# PAÇO de TEIXEIRÓ

Classificação:	Vinho Regional Minho
Tipo:	Branco
Colheita:	2005
Castas:	Avesso (54%), Loureiro (29%), Trajadura (12%) Pedernã (5%)
Área das Vinhas:	Cerca de 10 Hectares
Idade das Vinhas:	10 a 20 anos
Tipo de Solo:	Xistoso, com influência granítica
Produção Média:	55 hectolitros/7,3 toneladas, por hectare
Vindima:	100% manual, em caixas de 20 kg, entre os dias 23 de Setembro e 03 de Outubro, com excelentes condições climatéricas; Tratou-se de uma vindima tranquila com um índice produtivo e qualitativo acima da média
Vinificação:	Uvas 100% desengaçadas com ligeira prensagem em pneumática “Wilmes”, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica parcial (75%)→ Estabilização → Filtragem Ligeira
Estágio em madeira:	Parcial (12%), durante a fermentação maloláctica , cerca de 93 dias em cascos novos de 225 litros de carvalho Francês, tosta média
Engarrafamento:	51.000 garrafas de 750ml em Março de 2006
Potencial:	3 a 5 anos, se armazenado nas condições adequadas
Análise:	Alc. 13 %      Acidez Total: 5,5 g/l      P.h.:3,55