

PAÇO de TEIXEIRÓ

Classificação:	Vinho Regional Minho
Tipo:	Branco
Colheita:	2008
Castas:	Avesso (60%), Loureiro (40%)
Área das Vinhas:	Cerca de 10 Hectares
Idade das Vinhas:	10 a 20 anos
Tipo de Solo:	Xisto
Produção Média:	45,7 hectolitros/6,2 toneladas, por hectare
Vindima:	100% manual em caixas de 20 kg, entre os dias 24 de Setembro e 3 de Outubro. Realizada sob óptimas condições climatéricas originando uvas sãs e com maturação equilibrada.
Vinificação:	Uvas 100% desengaçadas com ligeira prensagem em prensa pneumática, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação Maloláctica → Estabilização → Filtragem Ligeira
Estágio em madeira:	Parcial (15%), fermentação maloláctica durante cerca de 90 dias em barricas de carvalho Francês (tosta média)
Engarrafamento:	35.500 garrafas em Fevereiro 2009
Potencial:	até 3 anos, se armazenado nas condições adequadas
Análise:	Alc. 11 % Acidez Total: 5,90 g/l Ph:3,50