

PAÇO de TEIXEIRÓ

Classificação:	Vinho Regional Minho
Tipo:	Branco
Colheita:	2006
Castas:	Avesso (49%), Loureiro (34%), Trajadura (14%) Pedernã (3%)
Área das Vinhas:	Cerca de 10 Hectares
Idade das Vinhas:	10 a 25 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 18 de Setembro e 2 de Outubro sob condições atmosféricas favoráveis. A ligeira precipitação a espaços ocorrida não comprometeu a obtenção de níveis elevados de qualidade nos vinhos
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 (15%), durante a fermentação maloláctica, cerca de 90 dias em cascos novos de 225 litros de carvalho Francês, tosta média
Engarrafamento:	44.000 garrafas de 750 ml (Screw Cap) em Março 2007
Potencial:	3 a 5 anos, se armazenado nas condições adequadas
Análise:	Alc. 12,1 % Acidez Total: 5,2 g/l pH.: 3,52