

PAÇO de TEIXEIRÓ

Classificação:	Vinho de Mesa
Tipo:	Rosé
Colheita:	2008
Castas:	Touriga Franca e Tinta Roriz
Idade das Vinhas:	5 a 10 anos
Tipo de Solo:	Xisto
Produção Média:	Cerca de 51 hectolitros/7,1 toneladas, por hectare
Vindima:	100% manual em caixas de 20 kg, no dia 02 de Outubro de 2008. Realizada sob excelentes condições climatéricas.
Vinificação:	Uvas 100% desengaçadas, seguida de fermentação em cubas de aço inoxidável, com controlo de temperatura. Fermentação maloláctica parcial (60%)→ Estabilização → Filtração por cartuchos.
Engarrafamento:	12.000 garrafas de 750ml em Março de 2009
Potencial:	4 anos, se armazenado em boas condições
Análise:	Alc. 12,0 % Acidez Total: 5,90 g/l P.h.: 3,57
Lote:	L-2008