

# PAÇO de TEIXEIRÓ

|                   |  |
|-------------------|--|
| Classificação:    | Vinho de Mesa  |
| Tipo:             | Rosé   |
| Colheita:         | 2006   |
| Castas:           | Tinta Roriz, Touriga Nacional e Francesa, entre outras   |
| Idade das Vinhas: | 10 a 25 anos (média)   |
| Tipo de Solo:     | 100% Xisto   |
| Produção Média:   | Cerca de 38 hectolitros/4,6 toneladas, por hectare   |
| Vindima:          | 100% manual, em caixas de 20 kg, entre 15 de Setembro e 4 de Outubro, sob condições atmosféricas favoráveis. A ligeira precipitação a espaços ocorrida não comprometeu a obtenção de níveis elevados de qualidade nos vinhos |
| Vinificação:      | Feito de forma Tradicional. Uvas com desengace total; prensadas; fermentadas em cubas de aço inox com temperatura controlada. Fermentação Maloláctica → Estabilização  |
| Engarrafamento:   | 12.000 garrafas de 750ml (Screw Cap) em Março de 2007  |
| Potencial:        | pelo menos 4 anos, se armazenado em boas condições   |
| Análise:          | Alc. 11,5 %      Acidez Total: 5,0 g/l      pH: 3,33   |
| Lote:             | L-2006   |