



VITICULTURA: - Eng. Luis Meneses

Este vinho é uma recriação de um produzido nos anos 60 do século passado. É produzido com quatro das melhores castas da região: o Alvarinho, o Arinto, o Fernão Pires e o Loureiro.

O Alvarinho é proveniente da Casa do Capitão-Mor (Quinta da Boavista), Mazedo, Monção. O seu solo é de origem granítica, calco-alcalino, coberto de calhau rolado. Está situado a cerca de 900m do Rio Minho, a uma altitude média de 60 metros, num solo praticamente plano.

As restantes castas provêm das Quintas da Cotovia,- Silva, Quinta do Outeiro e Quinta de Paços – Rio Côvo Stª Eulália, Barcelos. Os solos são genericamente graníticos. Os sistemas de condução são o cordão descentente a 1,70 m de altura e o cordão ascendente a 1,0 m de altura.

A produção das uvas respeita o meio ambiente, estando certificada como “Produção Integrada”.

ENOLOGIA - Eng Rui Cunha

A vinificação é feita em duas adegas: Monção (Alvarinho) e Barcelos (restantes). As uvas são desengaçadas sendo uma boa parte sujeita a maceração pelicular, com a temperatura controlada, e a outra parte logo prensada. Depois de decantado, o mosto é fermentado a temperatura controlada, ficando o vinho sobre as borras finas com agitação até à preparação do engarrafamento.

O lote é formado na adega de Barcelos. Foram engarrafadas 3.300 garrafas em 29 de Março de 2012.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 12,3%; acidez total: 5,8 g/l; açúcares redutores: 7,4 g/l; pH: 3,24

Código EAN: 560 6681 11700 3 / Peso da caixa de 6 garrafas: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154 mm

CASA DE PAÇOS Superior

Vinho Regional MINHO

Colheita de 2011

CINVE_ Valladolid?2012

Colheita de 2010

Wine Passion

COR: clara, cor amarelo citrino .

AROMA notas remarcáveis de fruta citrina, fruta de polpa branca, fruta tropical ripe, nuances elegantes de blossom de laranja.

FLAVOUR: Bom corpo e volume, acidez correcta, frutado, sobressaindo os sabores de ananás e citrinos, fim persistente.

Medalha de ouro

16,5/20

Eng Rui Cunha – Autor do vinho:

Cor: Brilhante e citrina.

Aroma: Excelente intensidade e complexidade lembrando frutos citrinos (limão e toranja), nuances de frutos tropicais maduros (manga, ananás). Ligeiras notas minerais.

Paladar: Seco, com acidez fina e equilibrada que confere ao vinho uma excelente frescura. Cremoso, bom aroma de boca a fruta madura (ananás) e um final longo.

Consumo: Deverá ser apreciado a uma temperatura de 10°C.

Potencial de envelhecimento: até final de 2013

Eng. Beatriz Machado - Wine Director at The Yeatman Hotel (5/Jul/2011) A tradição de Portugal num vinho do Minho. Lote de Alvarinho, Arinto, Loureiro e Fernão Pires. Quatro notas que se revelam num perfil aromático floral intenso, com notas de frutos tropicais e citrinos que persistem na boca, e se equilibram no duo acidez/doçura com um fim de boca prolongado.