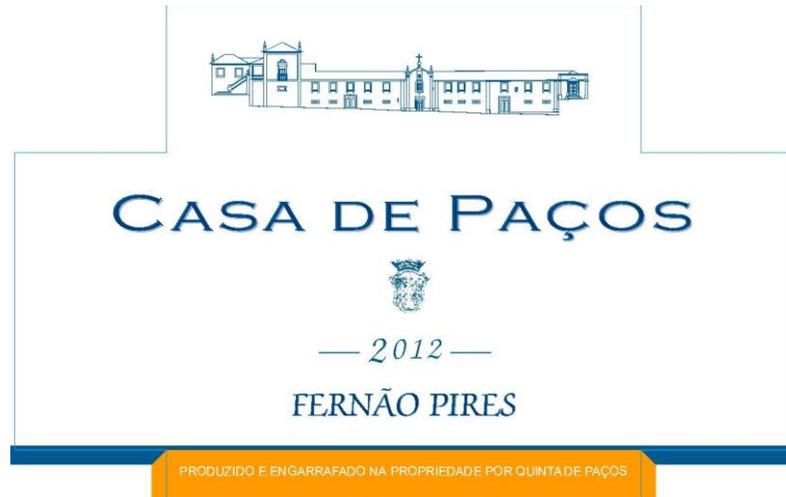


CASA DE PAÇOS

FERNÃO PIRES

Vinho Regional MINHO



VITICULTURA

A casta Fernão Pires, também designada por Maria Gomes, na região da Bairrada, é produzida na Quinta do Outeiro, junto à Quinta de Paços situada na freguesia de Rio Covo Santa Eulália, Barcelos. O seu solo é granítico, não porfiroide de grão médio a grosso, e está a uma altitude média de 83 m. O terreno é plano e situa-se num vale, que lhe garante Verões quentes e Invernos frios, sem risco de geadas.

Nesta quinta foi plantada em 2003, uma vinha com 1,1 ha com as castas Arinto e Fernão Pires, em cordão duplo bilateral ascendente e descendente, estando o arame mais baixo a 1 metro do solo.

A produção segue a orientação da produção integrada. Viticultor: Eng Luis Meneses

ENOLOGIA

A adega fica situada na Quinta de Paços, junto a esta vinha. As uvas são desengaçadas sendo metade sujeita a maceração pelicular durante cerca de 5 horas, com a temperatura controlada, sendo a outra metade 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. Engarrafadas 4.000 garrafas em 9 de Abril de 2013.

Enólogo: Eng. Rui Cunha

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool: 11,7 %; acidez total: 5,2 g/l;
açúcares redutores: 14,6 g/l; pH: 3,28

Código EAN: 560 6681 11500 9 / Peso da caixa de 6 garrafas: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154 mm

Colheita de 2012:

MUNDUSvini: 82 pontos

Colheita de 2011:

AWCvienna Set/12 : **Cor:** citrina definida, aspecto cristalino. **Aroma:** Muito interessante, comunicativo; predominante em frutos citrinos, frutos de polpa branca e notas florais. **Sabor:** Corpo definido, com boa frescura e acidez a equilibrar o conjunto, frutado intenso, deixa um final elegante e persistente.

Medalha de Prata

Colheita de 2010

AWCvienna Set/11

Harpers Wine and Spirit Trades Review Nel *Phillips*: Uma das surpresas reais da prova da Viniportugal foi encontrar um Fernão Pires do Minho porque tipicamente esta casta é plantada normalmente no sul no Tejo e Bairrada. Quinta de Paços plantou algum Fernão Pires em 2003 e os resultados são excitantes. O seu Fernão Pires de 2010 tem aromas de sumo de pera e doces cozidos, num apelativo, fácil de beber, num estilo de aroma cheio delicadamente equilibrado com uma acidez brilhante. **TOP TEN**

International Wine and Spirits Competition

O Escanção Agosto/2011

Paixão Pelo Vinho n.º 45/2011

Medalha de Prata

Medalha de Prata

85 pontos

16,5/20

Colheita de 2009

MUNDUSvini:

International Wine and Spirit Competition -IWSC-: Amarelo palha aguado, com reflexos verdes. Aroma atraente a angelica, lichias e um toque a especiarias. Excelente equilíbrio entre a acidez e o açúcar/especiarias, fresco, estimulante com nuances exóticas. Fim de boca longo

AWCvienna Out/10

Medalha de Prata

Medalha de Prata (Melhor da Classe)

Medalha de Prata

Colheita de 2008

Concurso Premios Arribe del Duero:

Divinum: Apresenta aromas florais quentes e um sabor rico e cremoso a frutas tropicais e citrinos com doçura moderada. Acompanha pratos de peixe e marisco

Escanção (Jul/09): Bonita cor palha aberta, nariz muito frutado e bastante elegante, no sabor o vinho é macio, apresenta ligeira doçura e bom casamento na sua estrutura. Consumir a 8°C. Ótimo até 2010.

Medalha de Prata

79 pontos. Bom