




CASA DE PAÇOS



— 2011 —
ARINTO
RESERVA

PRODUZIDO E ENGARRAFADO NA PROPRIEDADE POR QUINTA DE PAÇOS

VITICULTURA Eng Luis Menezes

Este vinho da casta, **Arinto**, é proveniente da Quinta da Cotovia, Silva, Barcelos. Só é produzido nos anos em que se reconhece a elevada qualidade do mosto. O terreno desta quinta é de origem granítica de grão médio e está a uma altitude média de cerca de 83 m, em três sucalcos, quase planos. A vinha tem 2,6 ha em cordão simples descendente a 1,7 m, plantada em 1993 e outra 1.316 ha. em cordão simples ascendente a 1,0 m de altura do solo, plantada em 1997.

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

ENOLOGIA Eng. Rui Cunha

A adega fica na Quinta de Paços, em Rio Covo, St^a Eulália, Barcelos. As uvas são desengaçadas sendo um boa parte sujeita a maceração pelicular, com a temperatura controlada, e 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.

Foram engarrafadas 1.300 garrafas em 5 de Abril de 2013.

Características Físico-Químicas

Álcool: 11,9%;

acidez total: 7.2 g/l;

açúcares redutores: 5.1 g/l; pH: 3.12

Código EAN: 560 6681 11400 2 / Peso da caixa de 6 garrafas: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154 mm

CASA DE PAÇOS

ARINTO
estagiado em carvalho

Vinho Regional Minho

Medalha de prata

Colheita de 2011 Escanção: *Límpido, cor citrina, aroma frutado com notas de palha dourada. Aroma complexo a sentir-se algotostado. Na boca é macio, boa secura, equilibrado entre a acidez e o álcool. Termina longo e apelativo* **85 pontos Muito Bom.**

Colheita de 2008 Escanção (Jul/09): *Bela côr citrina, aroma intenso, mostrando boa fruta e sabor macio, confirmando as notas do aroma, boa acidez e termina com bom final de boca. Consumir a 8°. Ótimo até 2010* **83 pontos Bom**

Colheita de 2000

Revista de Vinhos *Este Arinto fermentado em barricas de carvalho revela um aroma não muito intenso mas delicado, dominado por elegantes sugestões de lima. Na boca é bem mais exuberante, encorpado, perfumado, com notas citrinas e muito ligeira baunilha, complexo, rico, com uma bela acidez natural que prolonga a prova. São só 2000 garrafas de um vinho a não perder.* **Classificação do vinho: 17/20 valores**

Diário de Notícias: *Mostra uma cor de ouro pálido com aroma floral do campo (macela) e de discreta madeira (baunilha). É volumoso, suave, de correcta acidez e gosto do “nariz” bastante persistente.*

Classificação do vinho: **8,5/10 valores**

Medalha de Bronze

Colheita de 2004

Escanção (Jul/06): *Rico e complexo no aroma, fruta madura, toque de mel, baunilha, envolvente e seguro na boca, com um final muito bem desenhado* **Classificação: 83 pontos Muito Bom**

Catavino (Junho/08): *Côr amarelo média, com um aromático bouquet de tarte de limão, ananaz e caramelo, seguidos por uma onda de maracujá maduro e peras cozidas. Na boca, o vinho era cremoso e espirituoso, acidez nítida, corpo médio e um longo elegante final de limão e pera.. Acima de tudo, um bem integrado branco que combina belamente com a nossa entrada de risotto de cogumelos.*

Colheita de 2002

Nectar (Nov/03): *Cor citrina, com tonalidades esverdeadas, brilhante, nariz franco, frutado, intenso, notas de frutos cítricos (toranja), boca viva, fresca, equilibrada, boa acidez, final longo e persistente.* **83/100 valores**

Revista de Vinhos (Dez/2003): *Aroma delicado, limpo e elegante, fresco, com boas notas de lima. Encorpado na boca, com excelente acidez cítrica, perfumado, com fruto de qualidade, bem persistente.* Prémio “Melhor Compra 2003” **16,5/20 valores**

Medalha de Vinho Recomendado

Wine Masters Challenge (Abril 2004):