

A família proprietária da Quinta de Paços possui uma tradição secular na produção de vinho desde o século XVI durante 15 gerações. Em 1876 o vinho da Quinta foi já premiado nos EUA, em Filadelfia (o prémio mais antigo da região). A adega situa-se ao lado das vinhas da Quinta de Paços, na freguesia de Rio Côvo, Sta. Eulália, Barcelos, Portugal.

# CASA DE PAÇOS


## Family Blend – Superior

VINHO REGIONAL MINHO

### VITICULTURA - Eng. Luís C Meneses

Este vinho é uma recriação de um produzido nos anos 60 do século passado. É produzido com quatro das castas que eram a base do vinho clássico da Quinta de Paços.

**Castas:** Alvarinho 30%, Arinto 25%, Loureiro 25%. Fernão Pires 20%.

**Solo:** Os solos são de origem granítica não porfiróide de grão médio arenoso e rico em quartzo. A vinha é em cordão simples ascendente a 1,1 m de altura do solo. A produção das uvas respeita o meio ambiente, está certificada como “Produção Integrada”. 

**Clima:** Influência atlântica (a 15k m do mar) verão morno, seco e com poucas nuvens; o inverno é fresco, com precipitação e de céu parcialmente encoberto. A temperatura varia em média entre 5 °C a 27 °C e raramente é inferior a -2 °C ou superior a 38 °C.

### ENOLOGIA – Eng. Rui W Cunha e Eng. Gabriela Albuquerque

**Vinificação:** As uvas são desengaçadas, com controlo da temperatura e a outra parte logo prensada. Depois de decantado, o mosto é fermentado em cubas de aço inoxidável a baixas temperaturas, ficando o vinho sobre as borras finas com Batonnage até à preparação do engarrafamento. 10% de estágio em barrica.

### NOTAS DE PROVA

Límpido, cor amarelo citrino claro. Aromas complexos a frutos tropicais e cítricos, ananás, banana e lima. Sabor: aromas cítricos. Boca gorda e longa. Equilibrado, elegante e complexo.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Álcool	12,6 %
Acidez	6,1 g/l
Açúcar	2,5 g/l
pH	3,33

**Potencial de envelhecimento:** 10+ anos

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