



A família proprietária da Quinta de Paços possui uma tradição secular na produção de vinho desde o século XVI e 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

FERNÃO PIRES

Vinho Regional Minho

VITICULTURA - Luís C Meneses

A casta Fernão Pires, também designada por Maria Gomes na região da Bairrada, é produzida na Quinta de Paços situada na freguesia de Rio Côvo Santa Eulália, Barcelos.

Solo: Os solos são de origem granítica de grão médio, arenoso e rico em quartzo. Altitude média da vinha: 80m.

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.

Vinha: em cordão simples ascendente a 1m do solo.

Casta: Fernão Pires

A produção das uvas respeita o meio ambiente, está certificada como "Produção Integrada".

Não foram utilizados produtos de origem animal.



ENOLOGIA - Rui Cunha e Gabriela Albuquerque

A adega fica situada na Quinta de Paços, junto a esta vinha. As uvas são desengaçadas. Depois de decantado, o mosto é fermentado em cubas de aço inoxidável a baixa temperatura, ficando o vinho sobre as borras finas com "batonnage" até à preparação do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

Límpido, cor amarelo citrino claro. Aroma e sabor floral, cítrico, laranja e frutado com notas suaves de rosas. Corpo delicado e suave, final de boca frutado e doce.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool	11,3%
Acidez	4,8 g/l
Açúcar	8,9 g/l
pH	3,54

Potencial de envelhecimento: **5+ anos**

Código EAN: 560 6681 11600 6 / Peso da caixa de 6 garrafas: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154 mm