



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

PRAZO DA COTOVIA

MOSCATEL GALEGO BRANCO

Vinho Branco Seco IVV

Enologia - Rui Walter Cunha e Gabriela Albuquerque

Vinificação: é feita na adega de Quinta de Paços, em Rio Côvo Sta. Eulália, Barcelos. As uvas são desengaçadas e prensadas. O mosto é fermentado em cubas de aço inoxidável, com temperatura controlada e o vinho fica nas suas borras durante 4 meses.

Viticultura - Luís Cardoso Meneses

Castas: Este vinho da casta **Moscatel**, é proveniente de uma só vinha na Quinta de Paços, recuperando uma casta que era outrora plantada na região do Minho.

Solo: O solo é granítico de grão médio a grosso, rico em quartzo com uma altitude média de 70 metros.

A produção das uvas respeita o meio ambiente, “Produção Integrada” (práticas amigas do ambiente certificadas pela EU).



Notas de Prova

Aroma: Limpido, cor amarelo citrino claro. Aromas exuberantes de rosas e lúcia, hortelã, uva e floral.

Sabor: Complexo e harmonioso, mineral, seco e elegante.

Características Físico-químicas:

Álcool	11,5%
Acidez	7.6 g/l
Açúcar	<1.5 g/l
pH	3.32

Potencial de envelhecimento: 5 anos