

Capitão-mor

(Alvarinho)

Vindima Tardia 2018

Vinho de uvas sobreamadurecidas IVV



A Quinta de Paços, de propriedade familiar, produz vinho na propriedade desde o século XVI e há dezasseis gerações. Em 1876, os vinhos receberam prêmios na Filadélfia, nos EUA, (o 1º prêmio conhecido da região).

A propriedade em Monção remonta ao século XIII, foi sede do Morgadio da Boavista e do Couto de Mazedo. É uma das quintas históricas da sub-região produtoras de Alvarinho. Os seus vinhos foram premiados já em 1888 em Berlim (o 1º prêmio da sub-região Monção-Melgaço). A adega está localizada junto às vinhas na Casa do Capitão-Mor, na freguesia de Mazedo, Monção, Portugal

Enologia - Rui Walter Cunha

Vinificação: Este vinho é elaborado a partir de uvas da colheita de 2018, foi elaborado a partir de uvas de vinha desidratadas e parcialmente com *botrytis cinérea* (*podridão nobre*), colhidas na última semana de novembro. A fermentação decorreu juntamente com parte das películas (principalmente passas) durante quase um mês em barricas velhas de carvalho francês de 300 litros. Permitimos que as fermentações ocorressem naturalmente, sem adição de leveduras e que o lote transformasse naturalmente o açúcar em álcool. Após a fermentação, o vinho permaneceu na barrica durante 4 anos. O vinho foi engarrafado em novembro de 2022 sem filtração, e estagiou em garrafa durante 1 ano até ao seu lançamento em 5.10.23. Apenas 400 garrafas foram produzidas. - O vinho é certificado como IVV porque ultrapassa o máximo de 14% vol permitido pela CVRVV.

Viticultura - Luís Cardoso Meneses

Casta: 100% Alvarinho

Solo: de origem granítica, calco-alcalino e argiloso, coberto de calhau rolado. Está situado a cerca de 900m do Rio Minho, a uma altitude média de 70 metros, num solo de terraços fluviais.

Clima: Atlântico, transição para o continental (a 32 km do mar), temperatura variam entre 6 °C a 27 °C, sendo raramente inferiores a 2 °C ou superior a 35 °C.

Vinhas: as vinhas antigas em cordão simples descendente, a 1,7 m de altura plantadas nos finais dos anos 80 e inícios de 90. Desde o ano de 2006 foram plantadas em cordão simples ascendente a 1,1 m.

A produção das uvas está certificada como "Produção Integrada".



Notas de Prova

Cor: Dourada intensa de aspeto límpido e espesso.

Aroma: fruta de caroço madura e desidratada e mel e iodado.

Sabor: Complexo, sabor intenso a fruta desidratada, caramelo, frutos secos, algum tanino, doçura moderada e final fresco.

Características Físico-químicas:

Álcool	15,5%
Acidez fixa	4,5 g/l
Açúcar	58 g/l
pH	3,7 g/l

Potencial de envelhecimento: 50 anos

Cod. EAN: 560 6681 20004 0 / Peso cx de 6: 6 kg / Dimensões: 301x195x130 mm