



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 da região).

Os vinhos desta propriedade foram premiados 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. A propriedade remonta ao século XIV e foi chefe do Morgadio da Boavista e do Couto de Mazedo.

# Casa do Capitão-mor

## ALVARINHO - RESERVA

*Maceração - Solo calhau rolado*

MONÇÃO - MELGAÇO

**ENOLOGIA - Rui Cunha (enólogo do ano 2023) VITICULTURA - Luís C. Meneses**

Este vinho é proveniente de um lote de uma só parcela (a mais antiga) na Quinta e Casa do Capitão-mor (Quinta da Boavista), em Mazedo, Monção. Primeira edição em 2007.

**Solo:** é de origem granítica, calco-alcalino argiloso, coberto de calhau rolado. Está situado a cerca de 900m do Rio Minho, a uma altitude média de 60 metros, em terraços fluviais.

**Clima:** de transição para o continental (a 32km do mar), a temperatura varia de 6 °C a 27 °C e raramente é inferior a 2 °C ou superior a 34 °C.

**Vinhas:** As vinhas desta parcela estão em cordão simples descendente, a 1,7 m de altura.



Sem adição de produtos de origem animal. A produção das uvas respeita o meio ambiente, e está certificada como "Produção Integrada"

**Vinificação:** as uvas são colhidas e selecionadas da nossa vinha de St. António (plantada em 1992), desengaçadas e sujeitas totalmente a maceração pelicular durante 5 a 8 horas a baixa temperatura. O mosto é fermentado em inox, ficando o vinho sobre as borras finas com batonnage até à preparação do engarrafamento. Passagem parcial (10%) por madeira. O vinho fica em estágio na garrafa durante 6 meses. Engarrafado em junho de 2023. Não foram utilizados produtos de origem animal. Adequado para dietas vegetarianas/veganas. Sem estabilização tartárica e apenas com filtração ligeira Sujeito a depósito (cristais de tartaratos).

### NOTAS DE PROVA

Límpido, cor amarelo citrino maduro. Aromas complexos e intensos a frutos de caroço e cítricos, ligeiro mel. Boca gorda e longa, a sentir o estágio em borras e sua batonnage. Equilibrado, elegante e persistente.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Álcool	12,7%
Acidez	6,2 g/l
Açúcar	<1,5 g/l
pH	3,14
Calorias	72

**Potencial de envelhecimento:** 15+ anos

**Garrafa 0,75L:** EAN 560 6681 11110 0 / Peso da cx 6: 7,31 kg / Dimensões: 305x230x160mm

**Garrafa 1,5L:** EAN 560 6681 11120 9 / Peso cx 4: 9,257kg / 7 Dimensões: 380x210x205 mm