



A família proprietária da Quinta de Paços possui uma tradição secular na produção de vinho desde o século XVI e durante 16 gerações. Em 1876 o vinho da Quinta foi já premiado nos EUA, em Filadélfia (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 2023

Vinho Regional (IG) Minho

ENOLOGIA - Rui Cunha (Enólogo do ano 2022 pela Revista de Vinhos) **VITICULTURA** - Luís C Meneses

Casta: Fernão Pires (100%) (também designada por Maria Gomes na DOC Bairrada),

Solo e Vinhas: Os solos são de origem granítica de grão médio, arenoso e rico em quartzo. Altitude média da vinha: 80m. Vinhas situadas na Quinta de Paços com cerca de 25 anos de idade em cordão simples ascendente a 1m do solo.

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: 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 (5 meses). Não foram utilizados produtos de origem animal. Apto para um dieta Vegana. A produção das uvas respeita o meio ambiente, está certificada como “Produção Integrada”.



NOTAS DE PROVA

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Álcool	11,3 %
Acidez	6,0 g/l
Açúcares	6,0 g/l
pH	3,32
[Kcal/100 ml]	67

Potencial de envelhecimento: 3-5 anos

Código EAN: 560 6681 11600 6 / Peso da caixa de 6: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154mm