



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 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

LOUREIRO

RESERVA

2022

VINHAS VELHAS

ENOLOGIA - RUI CUNHA VITICULTURA - LUÍS CARDOSO MENESES


Casta: 100% Loureiro produzido a partir da nossa parcela de Loureiro mais antiga nas vinhas da Cotovia, plantadas nos finais dos anos 80 do século passado na freguesia da Silva em Barcelos.

Solo: O terreno desta quinta é de origem granítica de grão médio e está a uma altitude média de cerca de 83 m, em três socalcos, virados a Sul.

Vinhas: A parcela tem cerca de 1ha em cordão único descendente a 1,7m de altura.

Clima: verão morno, seco e com poucas nuvens; o inverno é fresco, com precipitação e céu parcialmente encoberto. de influência atlântica (a 13 Km do mar). A temperatura varia em média entre 5 °C a 27 °C e raramente é inferior a -2 °C ou superior a 35 °C.

Vinificação: 80% do lote fermentou em aço inoxidável e 20% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês de 3º ano sem tosta, durante 6 meses.

As uvas são vindimadas à mão em caixas de 20kg. A colheita foi realizada em meados de Setembro sob temperatura seca e moderada. O vinho permaneceu nas borras finas por 9 meses. Engarrafado em Junho de 2022. Inclui 10% de um lote da colheita do ano anterior que estagiou em barricas com curtimenta parcial. Sem estabilização química e sujeito a depósito (cristais de tartaratos). Não foram utilizados produtos de origem animal: apto para uma dieta Vegetariana e Vegana. produção de uva adota as práticas de sustentabilidade ambiental da  "Produção Integrada".

Aromas e sabores: Límpido, cor amarelo citrino claro. Aromas frutados cítricos quentes e a flores brancas. Boca complexa e harmoniosa, elegante com muita untuosidade. Boa persistência.

Consumir com peixe (peixes gordos), marisco, aves, pratos de bacalhau, etc.

Características físico-químicas:

Álcool	11,8%;
Acidez Fixa	7,0 g/l;
Açúcar	<1,5 g/l;
pH	3,04
Kcal/100ml	68

Potencial de envelhecimento: Cerca de 10 anos.

Código EAN: 5 606 681118 109 / Peso Caixa de 6 garrafas 8,4kg / Dimensões: 300x280x190mm