



*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).*

# CASA DE PAÇOS LOUREIRO & ARINTO 2023

D.O.C. VINHO VERDE  
SUB-REGIÃO DO CÁVADO

**ENOLOGIA:** Rui Cunha (enólogo do ano em 2023 Revista de Vinhos) **VITICULTURA:** Luís Menezes

**Castas:** Loureiro (50%) e Arinto (50%).

**Vinificação:** Colheita manual para caixas de 20kg. As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação 100% em inox com controlo de temperatura. O vinho estagia sobre as borras finas com Batonnage durante 4 meses até à preparação do engarrafamento. A adega situa-se junto às vinhas, na Quinta de Paços, em Rio Covo, St<sup>a</sup> Eulália, Barcelos. O vinho não tem compostos animais sendo adequado para dietas Vegetarianas / Veganas.

**Solo:** Os solos são de origem granítica não porfiroide de grão médio arenoso e rico em quartzo. Vinha em cordão simples ascendente a 1,1 m de altura do solo. A produção das uvas respeita o meio ambiente, está certificada como “Produção Integrada”. 

**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.

## NOTAS DE PROVA

Límpido, cor amarelo citrino. Aroma e sabores: citrinos, folha de limoeiro, maçã verde, fruta de caroço com algum floral. Corpo médio, alguma untuosidade, fresco, com um bom final.

## Características Físico-químicas:

Álcool	11,5 %
Acidez	7,3 g/l
Açúcar	2,9 g/l
pH	3,16
[Kcal/100 ml]	66

**Potencial de envelhecimento:** 8 anos

Código EAN: 560 6681 11500 9 / Peso da caixa de 6 garrafas: 7,88 kg / Dimensões: 330x232x154mm