

CASA DE PAÇOS

RESERVA ESPECIAL

2019




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

Este vinho, lançado em 2023, celebra os 30 anos da constituição formal da sociedade Quinta de Paços, em 1993, é um vinho que reproduz muitas das técnicas ancestrais usadas na quinta de paços no seu passado.

ENOLOGIA - Rui Cunha. VITICULTURA - Luís C. Menezes

Casta: Arinto, Loureiro e outras

Vinhas: proveniente das nossas melhores parcelas da Quinta de Paços e da Quinta da Cotovia, em Barcelos de vinhas com idades entre os 20 e os 30 anos de idade. A adega fica na Quinta de Paços, em Rio Covo, St^a Eulália, Barcelos. A produção de uva adota as práticas de sustentabilidade ambiental da UE e está certificado como “Produção Integrada”. 

Solo: Os solos são de origem granítica de grão médio, arenoso e rico em quartzo com algum saibro e está a uma altitude média de cerca de 80m.

Clima: verão morno, seco e com poucas nuvens; o inverno é fresco, com precipitação e céu parcialmente encoberto, de influência atlântica (entre 13 e 15 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.

Enologia: Fermentação e estágio parcial em borra durante 16 meses e com *Batonnage* durante 6 meses. Cerca de 50% do lote fermentou e estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 16 meses tendo ocorrido naturalmente a fermentação malolática com a adição de borras da colheita seguinte (2020). Estágio em garrafa durante 28 meses antes do seu lançamento no mercado. Sem estabilização tartárica. Não foram utilizados produtos de origem animal. Adequado para um dieta vegetariana/Vegana.

NOTAS DE PROVA

Aspeto: Límpido, cor palha aberto.

Aroma: Cítrico, folha de limoeiro, madeira bem integrada com algum fumado, floral exótico

Sabor: cítrico (lima, folha de limoeiro), complexo, com camadas, cremoso, algum fruto seco, a denotar a madeira e uma boa evolução

Características físico-químicas:

Álcool	12,6%
Acidez	4,8 g/l
Açúcares residuais	<1,5g/l
pH	3,39

Potencial de envelhecimento: 15+anos

Código EAN: 560 6681 20001 9 / Peso da caixa de 6 garrafas: 8,4 kg / Dimensões: 300x280x190 mm