



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). A adega situa-se ao lado das vinhas da Quinta de Paços, na freguesia de Rio Côvo, Sta. Eulália, Barcelos, Portugal.

Prazo da Cotovia

Moscatel Galego Branco

Vindima tardia / Late Harvest

Vinho de uvas sobreamadurecidas IVV

2017-18

Enologia - Rui Walter Cunha e Gabriela Albuquerque

Vinificação: Este vinho resulta de uvas da colheita de 2017 e, em menor parte de 2018, foi feita a partir de uvas desidratadas na própria videira e colhidas na última semana de novembro. A fermentação foi feita em conjunto com as películas durante quase um mês em barricas de carvalho francês usadas (3º ano). Após a fermentação uma parte (90%) do vinho permaneceu em barricas durante 4 anos e a outra parte em inox. O vinho foi engarrafado em novembro de 2021 e estagiou até ao seu lançamento em 14.05.2022. Foram produzidas apenas 900 garrafas.

Viticultura - Luís Cardoso Meneses

Castas: Este vinho da casta **Moscatel Galego Branco**, é proveniente de uma só vinha na Quinta de Paços, recuperando uma casta que era outrora plantada na região do Minho.

Solo: O solo é granítico de grão médio a grosso, rico em quartzo com uma altitude média de 70 metros numa vinha orientada a Sudeste em cordão ascendente simples e a 16km do mar.

Notas de Prova

Cor: Dourada intensa de aspeto límpido e espesso.

Aroma: fruta compotada de caroço e citrinos e mel.

Sabor: Complexo, sabor intenso a fruta madura de caroço (alperce) e da casta, doçura moderada e final fresco.

Características Físico-químicas:

Álcool	15,6%
Acidez	6,4 g/l
Açúcar	58 g/l
pH	3,74 g/l

Potencial de envelhecimento: 50 anos