

VINHA PAZ

www.vinhapaz.com



VINHA PAZ TINTO 2020

■ IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

Nome do vinho: **Vinha Paz**
Tipo de vinho: **Tinto**
Ano de Colheita: **2020**
Volume de Produção (0,75 cl): **7297 Garrafas**
Data de Engarrafamento: **Abril 2023**
Origem (Sub-região): **Silgueiros Oliveira de Barreiros**

■ VITIVICULTURA

Localização: **Quinta da Leira e da Tremoa, Oliveira de Barreiros-Viseu**
Castas: **Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (20%), Alfrocheiro (15%), Jaen (15%)**.
Área de produção: **9 hectares**
Idade das vinhas: **23 & 40 anos**
Altitude: **440 M**
Sistema de condução: **Monoplano vertical ascendente/ Goyot Unilateral/Bilateral**
Produção por hectare: **4 ton/ha**
Produção integrada: **Sim**
Clima: **Mediterrâneo**
Solo: **Granito**
Vindima: **Manual, com seleção das melhores uvas.**

■ VINIFICAÇÃO

Iniciamos a vinificação no início de Setembro com a casta mais precoce o Jaen, mais tarde o Alfrocheiro e o Tinta Roriz finalizando com a Touriga Nacional a casta mais tardia e robusta, Devido a baixa produção as uvas encontravam se bastante saudáveis e com alguma concentração. As castas foram vinificadas separadamente permitindo assim escolher os lotes de melhor qualidade. A vindima é manual e com a seleção das melhores uvas as quais foram transportadas em caixas de 22 Kg perfuradas. Após o desengace total as uvas fermentaram numa cuba inox

■ PRODUCER

Name: **António Canto Moniz**
Contacts: **+351 937 015 354**

Address: **Quinta da Leira Oliveira de Barreiros, 3500-884 Viseu · Portugal**
Email: **vinhapaz@vinhapaz.pt**

com capacidade de 4500 Kg, durante 10 dias a uma temperatura de 26°. Após o fim da fermentação alcoólica o vinho iniciou a fermentação malolática que decorreu lentamente durante 4 meses.

■ NOTA DE PROVA

A harmonia das castas Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Alfrocheiro e Jaen completam a essência e personalidade única dos vinhos do Dão. Revela uma cor vermelha profunda com nuances grená. Apresenta notas de violeta, ameixa e cereja madura e amora preta, envolvido com suaves notas de especiarias. Na boca apresenta estrutura envolvente e redonda com presença de taninos finos e bem integrados aliados a uma textura elegante e harmoniosa com expressões de leve frescura. Demonstra final de boca longo com profundidade e destacado carácter.

■ PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: **14,6 % Vol.**
Acidez Total: **5,66 g/dm. em Ácido tartárico**
PH: **3,66**
Açúcar Residual: **1,1 g/l**
So2 Livre: **14**
So2 Total: **80**
Acidez Volátil: **0,71g/l**

■ ESTÁGIO

Estagio de 12 meses em barricas francesas de 225 a 500 litros com 1 a 10 anos.

■ VITICULTURE

Vines and Wines

■ ENOLOGY

Carlos Silva