

# VINHA PAZ

www.vinhapaz.com

## VINHA PAZ BRANCO RESERVA ENCRUZADO 2022

### ■ DESCRIÇÃO DO VINHO

Nome do vinho: **Vinha Paz** Tipo de vinho: **Branco** Ano da Colheita: **2022**  
Volume de produção: **3625 (garrafas/0,75 Lt)** Data de engarrafamento: **Julho de 2023**  
Origem (Sub-região): **Silgueiros, Oliveira de Barreiros**

### ■ UVAS

Localização: **Quinta da Leira e da Tremoa Oliveira de Barreiros-Viseu**  
Mistura: **Encruzado (100%)** Área de Produção: **2 hectares** Idade das Vinhas: **23 e 40 anos** Altitude: **430 milhões**  
Solo: **Granito**  
Sistema de condução: **Ascendente vertical monopiano / Goyot Unilateral/Bilateral**  
Produção por hectare: **6 toneladas/hectare** Proteção Integrada: **Sim** Clima: **Mediterrâneo**  
Vindima manual com seleção das melhores uvas.

### ■ PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: **12,6% Vol.**  
Acidez Total: **6,83 g/dm<sup>3</sup>** em ácido tartárico  
pH: **3,07**  
Açúcar Residual: **0,6 g**  
So<sub>2</sub> Livre: **27**  
So<sub>2</sub> Total: **94**  
Acidez Volátil: **0,26 g/l**

### ■ PRODUTOR

Nome: **António Canto Moniz**  
Contatos: **+351 937 015 354**

Endereço: **Quinta da Leira Oliveira de Barreiros, 3500-884 Viseu • Portugal** E-mail: **vinhapaz@vinhapaz.pt**

### ■ VINIFICAÇÃO

Colheita em **15 de setembro**.  
As uvas são transportadas em caixas de **22kg** e passam por desengace total. São levemente prensados e depois decantados para cuba de inox onde se inicia a fermentação apenas com as borras finas, sem remontagens, à temperatura de **15°C**.  
A fermentação alcoólica dura **três semanas**.  
Nenhuma fermentação malolática é conduzida.

### ■ DEGUSTAÇÃO

O carácter do Encruzado está bem patente na elegância e magnitude deste vinho do Dão. Apresenta uma cativante cor amarelo-limão. No nariz apresenta aromas muito requintados e elegantes com notas de tília, limão verbena e flor de laranjeira, combinadas com notas de frutos de polpa branca. No paladar, revela frescura e acidez viva e atractiva, com boa expressividade e paladar equilibrado, realçado por uma subtil delicadeza mineral. Exprime elegância, boa harmonia e persistência, com final longo e requintado.

### ■ ENVELHECIMENTO

Cerca de um ano em barris de carvalho de 500 litros

### ■ ENÓLOGIA

Carlos Silva

### ■ VITICULTURA

Vinhas e Vinhos

