

VINHA PAZ

www.vinhapaz.com

VINHA PAZ BRANCO 2024



■ IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

Nome do vinho: **Vinha Paz**
Tipo de vinho: **Branco**
Ano de Colheita: **2024**
Volume de Produção (0,75 cl): **6426 Garrafa**
Data de Engarrafamento: **Junho 2025**
Origem (Sub-região): **Silgueiros Oliveira de Barreiros**

■ VITIVICULTURA

Localização: **Quinta da Leira e da Tremoa Oliveira de Barreiros-Viseu**
Castas: **Encruzado.**
Área de produção: **3 hectares**
Idade das vinhas: **25 anos**
Altitude: **440 M**
Sistema de condução: **Goyot**
Produção por hectare: **5 ton/ha**
Produção integrada: **Sim**
Clima: **Mediterrâneo**
Solo: **Granito**

■ PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: **12,88 % Vol.**
Acidez Total: **6,16**
PH: **3,21**
Açúcar Residual: **0,4 g/l**
So2 Livre: **32**
So2 Total: **89**
Acidez Volátil: **0,29g/l**

■ PRODUTOR

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

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

■ VINIFICAÇÃO

Um grande ano de branco, uvas em muito bom estado.
As uvas são transportadas em caixas de 22Kg procedendo se ao desengace total.
Ligeira prensagem e decantação para cuba em inox onde inicia a fermentação apenas com borras finas e sem remontagem a uma temperatura de 15°.
Fermentação alcoólica dura 3 semanas
Não faz a fermentação malolática

■ NOTA DE PROVA

O caracter da casta Encruzado aliado aos nossos solos graníticos está bem evidente na elegância, frescura, e mineralidade deste vinho do Dão.
Apresenta cor verde limão, cristalina. Aroma muito fino e elegante, expressando notas de arvore em flor, tília, casca de limão e nectarina.
Na boca é muito harmonioso, com presença de uma acidez mineral e fresca.
Revela final persistente e muito requintado.
Idealmente, deve se abrir a garrafa uma hora antes de servir para que o vinho respire e se apresente no seu melhor.

■ ENÓLOGO

Carlos Silva

■ VITICULTURA

Vines and Wines