

# VINHA PAZ

[www.vinhapaz.com](http://www.vinhapaz.com)



## VINHA PAZ TINTO 2022

### ■ IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

Nome do vinho: **Vinha Paz**  
Tipo de vinho: **Tinto**  
Ano de Colheita: **2022**  
Volume de Produção (0,75 cl): **23333 Garrafas**  
Data de Engarrafamento: **Fevereiro 2025**  
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: **25 & 42 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.**

### ■ PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: **13,5 % Vol.**  
Acidez Total: **5,53 g/dm. em Ácido tartárico**  
PH: **3,56**  
Açúcar Residual: **0,9 g/l**  
So2 Livre: **18**  
So2 Total: **100**  
Acidez Volátil: **0,8g/l**

### ■ 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**

### ■ 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 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

Cor Ruby com laivos de grená.  
Aroma elegante, de destacada finura e harmonia de notas de ameixa preta, mirtilo e cereja, combinadas por expressões de madeira baunilha e leve cravinho com final balsâmico. Na boca revela corpo equilibrado aveludado e harmonioso. Revela taninos redondos com boa textura e elegância. Apresenta final de boca prolongado. Idealmente, deve-se abrir a garrafa uma hora antes de servir para que o vinho respire e se apresente no seu melhor.

### ■ ESTÁGIO

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