

OS VINHOS
VINHO BRANCO
ROSÉ



O Vinho

É o vinho branco produzido anualmente na quinta do Paço de Teixeira, em que predomina a variedade tradicional Avesso.

O seu aroma e sabor de grande fineza e complexidade, combinam de forma surpreendente e intensidade e a frescura, o que conjugando com uma excepcional capacidade para amadurecer em garrafa, faz dele um caso notável no panorama dos vinhos portugueses.

[Ver outros vinhos do produtor»](#)



[OS VINHOS](#) [A QUINTA](#) [DISTRIBUIDORES](#) [MULTIMÉDIA](#) [GASTRONOMIA](#) [CONTACTOS](#)

Teixeiró Branco

Notas de Prova e Gastronomia

Cor	Citrina
Aroma	Boa intensidade e complexidade. Lembrando fruta citrina, ananás, e notas minerais. Boa profundidade e excelente frescura.
Boca	Elegante e equilibrado, boa intensidade aromática pela via retro nasal. Boa acidez associada a ligeiras notas tostadas conferindo um final fresco e agradável.
Gastronomia	Aperitivos, Marisco, Saladas Frias, Sushi.

Ficha Técnica

Denominação	Vinho Regional Minho
Ano	2009
Castas	Avesso (60%), Loureiro (40%)
Vindima	100% manual em caixas de 20 kg, entre 17 e 24 de Setembro. Realizada sob óptimas condições climáticas originando <u>uvas</u> sãs e com <u>maturação</u> muito equilibrada.
Vinificação	<u>Uvas</u> 100% desengaçadas com ligeira prensagem em <u>prensa</u> pneumática, seguida de <u>fermentação</u> em <u>cubas</u> de aço inoxidável, com controlo de temperatura. <u>Fermentação</u> Maloláctica. Estabilização. Filtragem Ligeira.
Estágio em Madeira	Parcial (15%), <u>fermentação maloláctica</u> durante cerca de 90 dias em <u>barricas</u> de carvalho Francês (tosta média).
Detalhes Técnicos	Alc. 11,5%, Acidez total: 4,00 g/l, p.H.: 3,60

Ficha Técnica ▼

Vinhos de Portugal. Palestra com Rui Falcão em 07/04/2014.