

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.