



QUINTA DO PAÇO

DOC DÃO branco 2017 **VINHA DE PUCAROS**

HISTÓRIA A Quinta do Paço, localizada na pequena aldeia de Nespereira, concelho de Gouveia, pertenceu à família Mello, das mais ilustres do Reino, que se implantou na Beira Alta no séc. XIII. Também conhecidos por “Mellos do Pucaro”, apelido que lhes foi dado por D. João II e usado desde então com grande honra! Hoje em dia a propriedade de 27ha pertence à Seacampo, produtor de referência na região do Dão. A Quinta do Paço tem 15 ha de vinha, onde se produzem vinhos bem típicos do Dão, usando as castas autóctones e as técnicas ancestrais. Além disso tem um olival em modo de produção biológico, instalações para enoturismo e uma antiga capela erguida em honra da N^a S^a da Encarnação.

VINHAS Vinha plantada com as castas nobres da região do Dão, a 600m de altitude, em terreno pobre de granito. A sub-região onde se encontram, Serra da Estrela, é um dos terroirs mais importantes do Dão.

VINIFICAÇÃO Prensagem com desengace total, seguida de arrefecimento e decantação a 12°C. A fermentação do mosto limpo decorreu em pequenos depósitos inox, a temperatura controlada de 16°C, de modo a preservar todos os aromas e frescura. Este vinho estagiou apenas em depósitos inox e permanece um mínimo de 3 meses em garrafa antes de sair para o mercado.

NOTAS DE PROVA Cor amarelo limão. Aroma delicado a flores do campo e citrinos. Na boca é mineral, com acidez viva e final fresco.

CASTAS Bical, Cerceal-branco e Encruzado

TEOR ALCOÓLICO 12,9 %

ACIDEZ TOTAL 5,39 g/L

PH 3,48

AÇÚCARES TOTAIS 0,4

ESTÁGIO apenas em depósitos inox

HARMONIZAÇÕES Carnes brancas, peixe grelhado, saladas de verão

