

# VINHA PAZ

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

## VINHA PAZ COLHEITA 2016



### ■ IDENTIFICAÇÃO DO VINHO

Nome do vinho: **Vinha Paz**  
Tipo de vinho: **Tinto**  
Ano de Colheita: **2016**  
Volume de Produção (0,75 cl): **13960**  
Data de Engarrafamento: **Jul 2018**  
Origem (Sub-região): **Silgueiros**  
**Oliveira de Barreiros**

### ■ VITICULTURA

Localização: **Quinta da Leira e da Tremoa**  
**Oliveira de Barreiros-Viseu**  
Castas: **Touriga Nacional (50%), Tinta Roriz (30%),**  
**Alfrocheiro (15%), Jaen (5%)**  
Área de produção: **12 hectares**  
Idade das vinhas: **11, 21 e 36 anos**  
Altitude: **440 M**  
Sistema de condução: **Monoplano vertical**  
**ascendente**  
Produção por hectare: **5,3 ton/ha**  
Produção integrada: **Sim**  
Clima: **Mediterrâneo**  
Solo: **Granito**  
Vindima manual com selecção  
das melhores uvas.  
Filtração ligeira

### ■ PRODUTOR

Nome: **António Canto Moniz**  
Contactos: **+351 937 015 354**

Morada: **Quinta da Leira Oliveira de Barreiros, 3500-884 Viseu • Portugal**  
Mail: **vinhapaz@hotmail.com**

### ■ NOTA DE PROVA

Revela cor rubi brilhante e profunda com reflexos granada. O aroma é rico de complexidade, demonstrando notas de ameixa madura, amora silvestre, rosmaninho, ladeadas por nuances suaves de folha seca de eucalipto, pinha e cravinho. Na boca apresenta volume muito equilibrado com taninos finos e educados, de expressão aveludada, desenhando um recorte sensorial elegante e requintado, com final longo e de bouquet bem definido. É um vinho que expressa bem a harmonia e a personalidade do Dão.

### ■ PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: **14 % Vol.**  
Acidez Total: **5,32 g/dm<sup>3</sup> em ácido tartárico**  
pH: **3,52**  
Açúcar Residual: **0,4 g**  
So2 Livre: **25,60**  
Acidez Volátil: **0,51 g/l**  
Açucares Redutores: **1,8 g/l**

### ■ ENÓLOGO

Eng. **Carlos Silva**