

# PAXÁ BRANCO



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** Arinto (70%) e Crato Branco (30%)

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

**Vinificação:** Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 12 – 14°C pelo método tradicional de bica aberta.

**Álcool:** 12,5% em Volume

**Conservação:** Conservar a 16°C

**Serviço:** Servir entre 8 – 10°C

**Gastronomia:** Este vinho é bom companheiro de carapaus alimados à Algarvia, marisco e peixe grelhado.

## Notas de Prova

**Cor:** Citrino Brilhante

**Aroma:** Jovem com notas de frutos tropicais com ligeiras notas florais.

**Prova:** Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado.

**Produtor:** Joaquim Lopes - Paxá Wines, Lda

**Data de Lançamento:** Fevereiro 2017

## Paxá Wines

Qta do Outeiro–Sítio do Lobito, Cx. Postal 900

8300-051 Silves, Portugal

Telf: (+351) 282352321 Fax: (+351) 282342195

Website: [www.paxawines.pt](http://www.paxawines.pt)

Email: [info@paxawines.pt](mailto:info@paxawines.pt)

37°09'00.78"N / 8°25'57.24"W