

PAXÁ SAUVIGNON BLANC



Solos: Argilo Calcários

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Denominação: Vinho Branco 2016

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% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 8 – 10°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de pastas, camarões ou lagosta.

Notas de Prova

Cor: Citrino Esverdeado

Aroma: No nariz apresenta aromas a frutos tropicais onde predomina o maracujá.

Prova: Exuberância, frescura e acidez 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
Tel: (+351) 282352321 **Fax:** (+351) 282342195
Website: www.paxawines.pt
Email: info@paxawines.pt

37°09'00.78"N / 8°25'57.24"W