



# PAXÁ NEGRA MOLE



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** Negra Mole ( 100% )

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

Este vinho pretende mostrar o lado mais tradicional do Algarve, produzindo um vinho com uvas de uma pequena parcela de vinha com mais de 60 anos, a partir da casta que mais nos representa, a Negra Mole.

**Vinificação:** Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês durante 7 meses.

**Álcool:** 12,5% em Volume

**Conservação:** Conservar a 16°C

**Serviço:** Servir entre 14 – 15°C

**Gastronomia:** Este vinho é bom companheiro de sardinhas assadas, estopeta de atum ou choquinhos com tinta.

## Notas de Prova

**Cor:** Ruby suave.

**Aroma:** Complexo com notas florais a rosa, cereja e ligeiro vegetal.

**Prova:** Macio, leve e ligeiramente salgado com sabor frutado e notas de cereja.

## 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

**Produtor:** Joaquim & Tiago Lopes

**Enólogo:** Frederico Vilar Gomes

**Data de Lançamento:** Julho 2017