

PAXÁ ROSÉ PREMIUM



Solos: Argilo Calcários

Castas: Touriga Nacional (100%)

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg. Produzido com uvas de casta Touriga Nacional em que os cachos inteiros foram prensados suavemente para extrair o mínimo de cor possível e mantendo a acidez e frescura dos aromas da uva. A fermentação foi feita em pequenas barricas de 225 litros de carvalho Francês onde o vinho estagiou durante 7 meses.

Álcool: 13% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 10 – 12°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de peixe grelhado, carnes frias ou massas com tomate.

Notas de Prova

Cor: Salmão

Aroma: Fresco com notas florais e de cereja.

Prova: Cremoso e mineral com ligeiro sabor abaunilhado. Final frutado, fresco e persistente.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Junho 2017