



PAXÁ ARINTO



Solos: Argilo Calcários

Castas: 100% Arinto

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 10 – 12°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de marisco, ostras com limão e peixe grelhado.

Notas de Prova

Cor: Citrino Esverdeado

Aroma: No nariz apresenta aroma discreto e mineral com notas de limão e ligeiro vegetal típico da casta Arinto.

Prova: Fresco com acidez bem presente, sabor mineral, de final longo e persistente.

Paxá Wines
Qta do Outeiro–Sítio do Lobito, Cx. Postal 900
8300-051 Silves, Portugal
Telf: (+351) 282352321
Website: www.paxawines.pt
Email: info@paxawines.pt
GPS - 37.15033, -8.43291

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Abril 2018