

# PAXÁ BRANCO DE VINHAS VELHAS



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** Crato Branco ( 100% )

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

Este vinho pretende mostrar o lado mais tradicional do Algarve, produzindo um “Branco à moda antiga” de uvas de uma pequena parcela de vinha com mais de 60 anos.

**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 6 meses.

**Álcool:** 12% em Volume

**Conservação:** Conservar a 16°C

**Serviço:** Servir entre 12 – 14°C

**Gastronomia:** Este vinho é bom companheiro de caldeirada de peixe, arroz de marisco ou queijo de cabra do Algarve.

## Notas de Prova

**Cor:** Ligeiramente Dourada

**Aroma:** Notas florais, minerais e levemente frutado a lembrar marmelo.

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

**Produtor:** Joaquim & Tiago Lopes

**Enólogo:** Frederico Vilar Gomes

**Data de Lançamento:** Julho 2018