

PAXÁ ROSÉ PREMIUM



Solos: Argilo Calcários

Castas: 90% Touriga Nacional & 10% Syrah

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg. 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: 12,5% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 10 – 12°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de caldeirada de peixe e pastas com tomate.

Notas de Prova

Cor: Salmão

Aroma: Com notas florais, de cereja e baunilha.

Prova: Cremoso e mineral. Final frutado, fresco e persistente.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Julho 2018

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
37°09'00.78"N / 8°25'57.24"W