

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: 13,5% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 14 – 15°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de sardinhas assadas, estupeta 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
Website: www.paxawines.pt
Email: 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 2018