

# PAXÁ BRANCO



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** Arinto, Crato Branco e Verdelho

**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% em Volume

**Conservação:** Conservar a 16°C

**Serviço:** Servir entre 8 – 10°C

**Gastronomia:** Este vinho é bom companheiro de carapaus alimados à Algarvia, marisco e peixe grelhado.

**Notas de Prova**

**Cor:** Citrino Brilhante

**Aroma:** Jovem com notas de frutos tropicais com ligeiras notas florais.

**Prova:** Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado.