

PAXÁ BRANCO RESERVA VIOGNIER



Solos – Argilo-Calcários

Castas – Viognier 100%

Denominação – Vinho Regional Algarve

Vinificação - Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificada a temperatura controlada e posteriormente estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês sobre as borras “sur lies” durante 5 meses.

Álcool – 12%

Conservação – 16°C

Serviço – servir entre 10 - 12°C

Gastronomia – queijos de pasta mole, pratos de carne mais leve como peru ou frango e marisco mais intenso como lagosta.

Notas de Prova

Cor – Ligeiramente Dourada.

Aroma – Complexo com notas suaves caramelizadas e de baunilha e frutadas a pêssego e toranja.

Prova – Cremoso e equilibrado com sabor complexo. Final longo, fresco e persistente.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Maio 2018

Paxá Wines

Qta do Outeiro–Sítio do Lobito, Cx. Postal 900
8300-051 Silves, Portugal
Telf: (+351) 282352321 Fax: (+351) 282342195
Website: www.paxawines.pt
Email: info@paxawines.pt
37°09'01.24"N / 8°25'55.72"O
37.150415,-8.432492