

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.

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: 12,5 % 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, cremoso e mineral com final ligeiramente salgado.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Junho 2019