

# PAXÁ ROSÉ



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** Syrah e Touriga Nacional

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

**Vinificação:** Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 – 16°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 saladas e sushi.

## Notas de Prova

**Cor:** Rosa Pálido

**Aroma:** No nariz apresenta aromas a frutos vermelhos, nomeadamente morango e cereja.

**Prova:** Frescura e acidez harmonizadas num final longo e frutado.

**Produtor:** Joaquim & Tiago Lopes

**Enólogo:** Frederico Vilar Gomes

**Data de Lançamento:** Fevereiro 2019

## Paxá Wines

Qta do Outeiro—Sítio do Lobito, Cx. Postal 900  
8300-051 Silves, Portugal

Telf: (+351) 282352321

Website: [www.paxawines.pt](http://www.paxawines.pt)

Email: [info@paxawines.pt](mailto:info@paxawines.pt)

37°09'00.78"N / 8°25'57.24"W