

# PAXÁ SAUVIGNON BLANC



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** 100% Sauvignon Blanc

**Denominação:** Vinho Branco

**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 pastas, camarões ou lagosta.

## Notas de Prova

**Cor:** Citrino Esverdeado

**Aroma:** No nariz apresenta aromas a frutos tropicais onde predomina o maracujá e relva cortada.

**Prova:** Exuberância, frescura e acidez num final longo e frutado.

**Produtor:** Joaquim & Tiago Lopes

**Enólogo:** Frederico Vilar Gomes

**Data de Lançamento:** Fevereiro 2019