

PAXÁ TINTO



Solos: Argilo Calcários

Castas: Syrah, Alicante bouschet, Touriga Nacional e Aragonês

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima manual muito selectiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 6 meses em barricas de carvalho francês.

Álcool: 13,5% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 16-18°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de carnes vermelhas, queijos e enchidos.

Notas de Prova

Cor: Vermelho violáceo concentrado

Aroma: Com notas intensas de frutos pretos e especiarias envoltas em aroma tostado

Prova: Ataque cheio e de taninos bem marcados com fim de prova longo e frutado.

Observações:

De forma a preservar todas as características do vinho, este não foi alvo de filtração pelo que é susceptível de criar depósito no fundo da garrafa

Aconselhável previa decantação antes de servir