

PAXÁ TINTO RESERVA



Solos: Argilo Calcários

Castas: Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 12 meses em barricas de carvalho francês.

Álcool: 14% em Volume

Conservação: Conservar a 16°C

Serviço: Servir entre 16-18°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de cozido de couve, vaca estufada ou enchidos.

Notas de Prova

Cor: Púrpura

Aroma: Com notas intensas de fruta preta madura a lembrar amora e ameixa com notas caramelizadas e de baunilha provenientes do estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

Prova: Encorpado e firme com grande potencial de evolução em garrafa.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Março 2019