



PAXÁ VERDELHO



Solos: Argilo Calcários

Castas: 100% Verdelho

Denominação: Vinho Regional Algarve

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 10 – 12°C

Gastronomia: Este vinho é bom companheiro de marisco, ostras com limão e peixe grelhado.

Notas de Prova

Cor: Citrino Esverdeado

Aroma: No nariz apresenta notas intensas frutadas de limão, manga e maracujá harmonizados com leve toque mineral.

Prova: Fresco com forte sabor frutado, elegante e persistente.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Data de Lançamento: Abril 2019