

# QO TINTO



**Solos:** Argilo Calcários

**Castas:** Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonez

**Denominação:** Vinho Regional Algarve

**Vinificação:** Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada estagiando posteriormente 6 meses com aduelas de carvalho Francês.

**Álcool:** 13,5% em Volume

**Conservação:** Conservar a 16°C

**Serviço:** Servir entre 16-18°C

**Gastronomia:** Carnes vermelhas/caça e queijos/enchidos.

## Notas de Prova

**Cor:** Vermelho Rubi

**Aroma:** Com notas intensas de frutos vermelhos e especiarias

**Prova:** Entrada com ataque médio, taninos macios e final de prova frutado e persistente.

**Produtor:** Joaquim & Tiago Lopes

**Enólogo:** Frederico Vilar Gomes

**Data de Lançamento:** Setembro 2018

## 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)

GPS - 37.15033, -8.43291