

PAXÁ SPECIAL



Solo: Argilo calcário

Castas: Syrah (93%) e Aragonez (7%)

Denominação: Vinho Regional Algarve

Vinificação: Vindima muito selectiva, em pequenas caixas, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado numa única barrica de 500 litros de carvalho Francês durante 28 meses.

Álcool 14,5% em Volume

Conservação: 16°C

Serviço: Servir entre 16-18°C

Gastronomia: Este vinho é bom acompanhante de comidas condimentadas, mas não picantes, caça e borrego, queijos e enchidos.

Notas de Prova:

Cor: Rubi de elevada concentração

Aroma: Complexo combinando notas de fruta preta madura com notas tostadas de longo estágio em barrica a lembrar baunilha, especiarias e café. Acabando com ligeiras nuances de pimenta branca a dar uma frescura final.

Prova: Encorpado e intenso de sabores, equilibrado e com um final persistente e fresco.

Observações: Vinho não filtrado nem estabilizado podendo criar um depósito natural.

Produtor: Joaquim & Tiago Lopes

Enólogo: Frederico Vilar Gomes

Lançamento: Dezembro 2019