



QO TINTO

VINHO TINTO | 2017

REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: PAXÁ WINES, LDA

ENÓLOGOS: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonês

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



NOTA DE PROVA

COR: Vermelho Rubi.

AROMA: Com notas intensas de frutos vermelhos e especiarias.

PROVA: Taninos macios e final de prova frutado e persistente.

Data de lançamento · Setembro 2018

Paxá Wines · Qta do Outeiro-Sítio do Lobito, Cx. Postal 900
8300-051 Silves, Portugal

T (+351) 282 352 321 · info@paxawines.pt · www.paxawines.pt
37°09'00.78"N / 8°25'57.24"W



PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO