



PAXÁ TINTO RESERVA

VINHO TINTO | 2018

REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: PAXÁ WINES, LDA

ENÓLOGOS: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 12 meses em barricas de carvalho Francês de 225 lt.



ÁLCOOL: 13,5% 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.



NOTA 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.

Data de lançamento · Maio 2021

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