PAXÁ ARINTO

VINHO BRANCO | 2022

REGIÃO: ALGARVE
PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES
ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO

SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: 100% Arinto

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: 13,5% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 10-12°C

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

NOTA DE PROVA

COR: Citrino Esverdeado.

AROMA: No nariz apresenta notas de limão e ananás e ligeiro vegetal típico da casta Arinto.

PROVA: Fresco com acidez bem presente, mineralidade num final longo e persistente.

Data de lançamento · Fevereiro 2023

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
37º09'00.78''N / 8º25'57.24''W

PAXÁ WINES
Quinta do Outeiro