

PAXÁ BRANCO

VINHO BRANCO | 2022



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



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: Arinto, Verdelho e Alvarinho

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: 12,5% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 8-10°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de carapaus alimados à Algarvia, marisco e peixe grelhado.



NOTA DE PROVA

COR: Citrino Brilhante.

AROMA: Jovem com notas cítricas nomeadamente lima e toranja e ligeiras notas florais.

PROVA: Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado.

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
37°09'00.78"N / 8°25'57.24"W



PAXÁ WINES
QUINTA DO OUTEIRO