



PAXÁ ROSÉ

VINHO ROSÉ | 2022

REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES

ENÓLOGOS: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: Aragonês e Syrah

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada entre 14 - 16°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 saladas e sushi.



NOTA DE PROVA

COR: Rosa Pálido.

AROMA: No nariz apresenta aromas a frutos vermelhos, nomeadamente framboesa e cereja.

PROVA: Frescura e acidez harmonizadas 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