

# PAXÁ SAUVIGNON BLANC

VINHO BRANCO | 2022



**REGIÃO:** ALGARVE

**PRODUTOR:** JOAQUIM & TIAGO LOPES

**ENÓLOGO:** FREDERICO VILAR GOMES  
DUARTE RAIMUNDO



**SOLOS:** Argilo Calcários

**CASTAS:** 100% Sauvignon Blanc

**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 pastas, camarões ou lagosta.



**NOTA DE PROVA**

**COR:** Citrico Esverdeado.

**AROMA:** No nariz apresenta aromas a frutos tropicais onde predomina o maracujá e relva cortada.

**PROVA:** Exuberância, frescura e acidez 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