PAXÁ TINTO

VINHO TINTO | 2021

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

SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Aragonês

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 9 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

ÁLCOOL: 13% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 16-18°C

GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro do prato tradicional algarvio ervilhas com ovos, carnes vermelhas e queijos.

NOTA DE PROVA

COR: Vermelho Violáceo Concentrado.

AROMA: Com notas intensas de frutos pretos e especiarias envoltas em aroma tostado de carvalho.

PROVA: Taninos bem marcados com fim de prova longo e frutado.

OBSERVAÇÕES: De forma a preservar todas as características do vinho, este não foi alvo de filtração pelo que é suscetível de criar depósito no fundo da garrafa. Aconselhável previa decantação antes de servir.

Data de lançamento · Agosto 2022

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