

PAXÁ BRANCO RESERVA VIOGNIER

VINHO BRANCO | 2022



REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES

ENÓLOGOS: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: Viognier 100%

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificada a temperatura controlada e posteriormente estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês sobre as borras “sur lies” durante 5 meses.



ÁLCOOL: 13,5% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 10-12°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de queijos de pasta mole, pratos de carne mais leve como peru ou frango e marisco mais intenso como lagosta.



NOTA DE PROVA

COR: Dourada.

AROMA: Complexo com notas suaves caramelizadas e de baunilha e frutadas a pêssego e toranja.

PROVA: Cremoso, equilibrado e muito complexo. Final longo, fresco e persistente.

Data de lançamento • Maio 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