



PAXÁ NEGRA MOLE

VINHO TINTO | 2022

REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES

ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: 100% Negra Mole

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado em barricas de 225 litros de carvalho Francês durante 6 meses.



ÁLCOOL: 13% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 14-15°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de sardinhas assadas, estopeta de atum ou choquinhos com tinta.



NOTA DE PROVA

COR: Rubi Suave.

AROMA: Complexo com notas florais a rosa, cereja e ligeiro vegetal.

PROVA: Macio, leve e ligeiramente salgado com sabor frutado e notas de cereja.

Um vinho que mostra o lado mais tradicional do Algarve, produzido com uvas de uma pequena parcela de vinha da casta autóctone da região, a Negra Mole.

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