



# PAXÁ TINTO RESERVA

VINHO TINTO | 2021

**REGIÃO:** ALGARVE

**PRODUTOR:** JOAQUIM & TIAGO LOPES

**ENÓLOGOS:** FREDERICO VILAR GOMES  
DUARTE RAIMUNDO



**SOLOS:** Argilo Calcários

**CASTAS:** Syrah, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

**VINIFICAÇÃO:** Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg, foi vinificado a temperatura controlada e posteriormente estagiado 12 meses em barricas de carvalho Francês de 225 lt.



**ÁLCOOL:** 13,5% em volume

**CONSERVAÇÃO:** Conservar a 16°C

**SERVIÇO:** Servir entre 16-18°C



**GASTRONOMIA:** Este vinho é bom companheiro de cozido de couve, vaca estufada ou enchidos.



**NOTA DE PROVA**

**COR:** Púrpura.

**AROMA:** Com notas intensas de fruta preta madura a lembrar amora e ameixa com notas caramelizadas e de baunilha provenientes do estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

**PROVA:** Encorpado e firme com grande potencial de evolução em garrafa.

**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