

# PAXÁ BRANCO

VINHO BRANCO | 2023



REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES

ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES  
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: Arinto e Verdelho

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 carapaus alimados à Algarvia, marisco e peixe grelhado.



NOTA DE PROVA

COR: Citrino Brilhante.

AROMA: Jovem com notas cítricas nomeadamente lima e toranja e ligeiras notas florais.

PROVA: Acidez equilibrada e frescura num final longo e frutado.

Data de lançamento - Fevereiro 2024

Paxá Wines - Qta do Outeiro - Sítio do Lobito, Cx. Postal 900  
8300-054 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