

# PAXÁ BRANCO RESERVA VIOGNIER

VINHO BRANCO | 2023



**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% 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 pêsego e toranja.

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

**Data de lançamento** · Maio 2024



PAXÁ WINES

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