

PAXÁ CHARDONNAY

VINHO BRANCO | 2023



REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES

ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: 100% Chardonnay

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: 13,5% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 10 -12°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de pastas, camarões ou lagosta.



NOTA DE PROVA

COR: Citrico Esverdeado.

AROMA: No nariz apresenta aromas a pêssego, ananás e leve tostado abaunilhado e amanteigado.

PROVA: Rico, intenso com final longo.

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