

PAXÁ CRATO BRANCO DE VINHAS VELHAS



VINHO BRANCO | 2023

REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: PAXÁ WINES, LDA

ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: 100% Crato Branco

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 13-14°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de caldeirada de peixe, arroz de marisco ou queijo de cabra do Algarve.



NOTA DE PROVA

COR: Ligeiramente Dourada.

AROMA: Notas florais, minerais e levemente frutado a lembrar marmelo.

PROVA: Macio, cremoso e mineral com final ligeiramente salgado e fresco.

Este vinho pretende mostrar o lado mais tradicional do Algarve, produzindo um “Branco à moda antiga” de uvas de uma pequena parcela de vinha com mais de 60 anos.

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