

PAXÁ ROSÉ PREMIUM



VINHO ROSÉ | 2023

REGIÃO: ALGARVE

PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES

ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: 100% Touriga Nacional

VINIFICAÇÃO: Vindima manual muito seletiva, em caixas de 20kg. Produzido com uvas de casta Touriga Nacional em que os cachos inteiros foram prensados suavemente para extrair o mínimo de cor possível e mantendo a acidez e frescura dos aromas da uva. A fermentação foi feita em pequenas barricas de 225 litros de carvalho Francês onde o vinho estagiou durante 6 meses.



ÁLCOOL: 12,5% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 10-12°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de caldeiradas de peixe e pastas com tomate.



NOTA DE PROVA

COR: Salmão.

AROMA: Fresco com notas florais e de baunilha.

PROVA: Cremoso e mineral com ligeiro sabor abaunilhado. Final frutado, 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