

PAXÁ VERDELHO

VINHO BRANCO | 2023



REGIÃO: ALGARVE
PRODUTOR: JOAQUIM & TIAGO LOPES
ENÓLOGO: FREDERICO VILAR GOMES
DUARTE RAIMUNDO



SOLOS: Argilo Calcários

CASTAS: 100% 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: 13,5% em volume

CONSERVAÇÃO: Conservar a 16°C

SERVIÇO: Servir entre 10-12°C



GASTRONOMIA: Este vinho é bom companheiro de marisco, ostras com limão e peixe grelhado.



NOTA DE PROVA

COR: Citrino Esverdeado.

AROMA: No nariz apresenta notas intensas frutadas de limão, manga e maracujá harmonizados com leve toque mineral.

PROVA: Fresco, frutado, elegante num final longo persistente.

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